

Deel 2 Recepten

Vooraf

Het tweede deel bestaat uit een historisch overzicht van recepten voor kweeperen. Het is een overzicht van de Romeinen tot aan nu. Het is niet de bedoeling geweest om een uitputtend overzicht te geven maar meer de variëteit in het gebruik te belichten. Er is door de eeuwen heen een groot aantal verschillende bereidingswijzen bedacht voor kweeperen; zowel hartige als zoete.

Historische Recepten

De recepten die hieronder staan komen uit verschillende bronnen. Deels uit mijn eigen boekenkast maar ook veelal van het Internet.

De site van Daniel Myers over [medieval cookery](#) is voor mij de belangrijkste bron geweest die het mogelijk maakt om in oude middeleeuwse kookboeken te zoeken.

Het nadeel van historische recepten - zeker die uit de middeleeuwen - is dat er vaak van de ingrediënten geen hoeveelheden vermeld worden. En als

ze al gegeven worden moeten we er met een knipoog naar kijken, vooral wat betreft de kruiden. Ik heb op basis van de beschikbare literatuur zoveel mogelijk de nodige hoeveelheden van ingrediënten bij de recepten aangegeven.

Schoonmaken en koken van kweeperen

Kweeperen hebben (soms) een donslaagje. Dit laat zich makkelijk met een doek verwijderen.

Om het aroma te bewaren moeten de kweeperen dun geschild worden. Het aroma zit namelijk net onder en in de schil. Het klokhuis is hard en de pitten zijn niet eetbaar. Verwijder dan ook het klokhuis tenzij in het recept anders vermeld wordt.

Dit kan gemakkelijk met een appelboor. Een andere methode is deze: snij de kweeper in vier of acht stukken en verwijder dan het klokhuis.

Om meer smaak aan de kweeperen te geven kunnen de schillen en klokhuis het beste mee gekookt worden.

Kweeperen verkleuren rood als ze lang gekookt worden, net zoals stoofperen. Voor het beste resultaat kunnen de kweeperen het beste in voldoende water

met of zonder schillen en klokhuis worden opgezet.

De kweeperen zijn heel hard. Het is niet gemakkelijk om met een mes door een 'verse' kweeper heen te snijden. Een oplossing hiervoor is de kweeperen eerst in te vriezen en dan voor gebruik te ontdooien. Ze zijn dan boterzacht.

Receptuur

De recepten zijn verdeeld in een veertiental hoofdstukken. De indeling is gemaakt op basis van mijn eigen inzicht. Het is een moderne indeling. Sommige recepten zullen in de Romeinse tijd of in de Middeleeuwen waarschijnlijk onder een ander hoofdstuk hebben gestaan. Maar ook veel middeleeuwse kookboeken hadden geen indeling. Het onderscheid tussen kweeperenjams, innaken, zoetigheden en puddings is klein.

De recepten worden per hoofdstuk chronologisch weergegeven. Kopieën van oude recepten die in modernere kookboeken zijn overgenomen zijn niet in het overzicht opgenomen. Ze worden wel besproken in deel 1. De recepten bestaan uit twee delen: de Ingrediënten en de Bereidingswijze. Om de lezer een idee te geven van hoe koks vroeger de receptuur schreven wordt zoveel

mogelijk de originele (vertaalde) tekst geciteerd. Bij de moderne recepten is dit niet gedaan. Dit zou ongeveer twee keer dezelfde tekst opleveren.

Inhoudsopgave

Deel 2 Recepten	1
<i>Vooraf</i>	1
1. Kweeperen soep	5
Moderne tijd 1800-1920	5
Quitten suppe.....	5
2. Vis met kweeperen	6
Anno 2000-2007	6
Couscous met vis.....	6
Gefrituurde karper	6
3. Gevogelte met kweeperen	8
Middeleeuwse Arabische keuken . 8	
Kip of patrijsschotel met	
kweeperen.....	8
Kip met kweeperen.....	9
Een Gerecht van Safarjaliyya	9
Middeleeuwen, West Europa	10
Ein gut spise	10
Sauce Madame	10
Janette of Hens	12
Gouden Eeuw tot 1800	12
Sweet Capilotade.....	12
Moderne tijd 1800 -1920	13

Geroosterde fazant met kweeperen	13
Kip met kweeperen	13
4. Schapenvlees	15
gerechten	15
Middeleeuwse Arabische keuken 15	
Safarjaliyya	15
Safarjaliyya, een Kweeper	
Gerecht	16
Safarjaliyya, een Gerecht gemaakt	
met kweeperen	17
Middeleeuwen West-Europa 17	
Janette of Mutton	17
2000-2007	18
Persian Quince Stew	18
Marokkaanse Tagine met	
kweeperen	19
5. Andere Vleesgerechten	20
Gouden eeuw tot 1800 20	
Gevuld Kalfsvlees	20
Profeete-Besien	21
Moderne tijd 1800-1920 22	
Kalfstongtaart.....	22
Mince Pie Meat	22
Kalfsvlees met kweeperen	23
Varkensvlees met kweeperen en	
kool.....	23
Gemarineerde spareribs in	
kweeperenpasta	23
Gevulde Perzische kweeperen ..	24

6. Kweepeersauzen	25
Middeleeuwen, West-Europa 25	
Peach dish	25
A pottage of Quince	25
Gouden Eeuw tot 1800 26	
Cremone mustardsaus	26
Moderne tijd 1800-1920 27	
Quitten-sauce	27
Barberry Ketchup.....	27
Mayonaise sauce with fruitejelly	
.....	27
Sago Sauce	28
Foamy Sauce.....	28
7. Hartige en zoete taarten	29
Middeleeuwen, West-Europa 29	
Eine Gute fülle	29
Om te maicken een pastey van	
que-appelen	30
Variant: Om que pastaijen te	
maken.....	31
Quinces pastry.....	32
Om een sonderlinge taerte te	
maken.....	33
Gouden eeuw tot 1800 33	
Kweeperen of warden-taart.....	33
Kweeperen-pie	34
Moderne tijd 1800-1920 36	
Casino's	36
Quitten-Pie, englischen art.....	36
Quitten torte	36
Quitten-kuchen.....	37

Jelly Custard Pie.....	37	Quitten-auflauf	50	Variatie: Om queecruyt te maken	62
A Quince Pudding	37	Variatie op Quitten- auflauf	51	Gouden eeuw tot 1800.....	63
Apple Cake.....	38	Quitten-koch, Wiener.....	51	Marmelade of quinces.....	63
Christmas Cake	38	Quitten-eiss	52	Witte Kweeperenmarmelade.....	63
2000-2007.....	39	Quitten-schaum	52	Rode marmelade	64
Quince-Cobbler	39	Quitten rijstpudding	52	Rode kweeperenmarmelade	64
Quince Cake	39	Quitten-pudding, een variatie....	53	Moderne tijd 1800 –1920.....	65
8. Kweeperen Desserts.....	41	Sweet potato Pudding.....	53	Appels compote	65
Middeleeuwen, West-Europa	41	Another Glorified Rice.....	54	Pear and quince marmelade	65
Kiteprot zu machen	41	2000-2007	54	Quitten-gelée.....	66
Kuttemus	42	Kweeperen met yoghurt	54	Quitten-Marmelade.....	66
Moderne tijd 1800-1920.....	42	Rice pudding	54	Quitten-Muss auf Süddeutsche art	66
A Quince Pudding	42	Apple Dessert.....	55	Quitten-compote	66
Quince Pudding	42	Snow Pudding	55	Sliced Apple Compot.....	67
Floating Island.....	43	Apple Custard	55	2000-2007	67
Quince pudding	44	Periode 2000-2007	56	Variatie: Kweeperengelei	67
Quince Cream.....	44	Kweeperen rijstpudding	56	Kweeperenchutney.....	67
Quinces the spanish way	44	9. Kweeperenjam en –gelei	57	10. Zoetigheden	68
PHÈBE CARY’S Snow Ball’s.	45	Romeinse Keuken.....	57	Middel-eeuwse Arabische keuken	68
Queen’s Pudding	45	Hele Kweeperen	57	Een Oostelijk Zoet	68
Frozen Cabinet Pudding	46	Hartige Kweeperenjam	57	Kweepeer Pasta.....	68
Quince pudding	46	Middeleeuwen West-Europa.....	57	Middeleeuwen, West-Europa.....	69
Stevens Peaches.....	47	Kweeperenjam	57	Vivanda da fare bon stomacho...69	
Pommes Glacées	47	A ffare codogniato bono	58	Quynade	69
Love apples	47	vantagiato.	58	Gouden Eeuw tot 1800.....	70
Fruit Ice Cream.....	48	Marmelada de ximenes	59	Quince pasta uit Genua	70
Quince–ice.....	48	Chared coneys, chardwardon	59	Kweeperen Quindina	71
Apple merinque	48	Marmelada de D. Joana.....	60	Amandeltaart.....	71
Danish Pudding	49	Perada.....	60		
Quince Iced Pudding	49	Pessegado	61		
Apple Trifle	50	Geléia de marmelo	61		
Kweeperengelatinepudding.....	50				

Fraitelen; kweeperen marsepein	71		
Om kweekoekjes te maken.....	72		
Moderne Tijd 1800-1920.....	72	Moderne Tijd 1800-1920	83
Wafers	72	For Preserving Quince	83
Sweetmeat Dumplings.....	73	Quinces preserved in white jelly	83
To Candy fruit	73	Apple butter.....	84
Quince pudding	74	Inmaken van Kweeperen.....	84
Eclair aux Quince	74	Quitten einzumachen.....	84
Quitten-paftn.....	75	Variatie.....	85
Quitten-schaumchen.....	75	Quitten einzumachen,.....	85
Quitten-bürschen	75	Englische art.....	85
Quitten-striesel	76	Quitten einzumachen,.....	85
Quitten-confect.....	76	Englische art.....	85
Quitten-bonbons	76	Quitten einzumachen, in Essig..	86
Quitten-brot	77	Quitten einzumachen, in	
Quince Leather	77	Franzbrantwein	86
Sponge Fritters	77	Kweeperen met brandewijn	86
2000-2007.....	78	Preserving Fruit: the new method	
Lowzina mal Haiwah	78	1.....	87
		Preserving Fruit: the new method	
		2.....	87
		New method of preserving fruit	87
11. Inmaken van Kweeperen.....	79	2000-2007	88
Middeleeuwen, West Europa	79	Kweeperen met cognac	88
Compota de marmelo	79	Kweeperen in siroop	88
Om queen te maicken.....	79		
Om queen in enen pot te souen .	80	12. Kweeperen dranken.....	89
Om Queen een jaer goet te hauden		Middeleeuwen: Arabische wereld	
.....	80	89
Peren oft queden in Hypocras ...	81	Kweeperen siroop	89
Om queen te sulten	81	Kweeperenlemon	89
Inmaken van Kweeperen.....	82	Middeleeuwen West-Europa.....	89
Om kweestukken met citroenen te		Een ander: que-sieroop.....	89
maken	82	Moderne tijd 1800-1920.....	90
		Quitten-saft	90
		Alcoholische dranken	90
		Quince cordial.....	90
		To make Quince Wine.	90
		Quitten-liqueur.....	91
		Quitten-liqueur, variatie.....	91
		Quitten-liqueur, auf Englische art	
		92
		Quitten-liqueur oder Ratafia	92
		2000-2007	92
		Kweeperen met Wodka.....	92
		Kweeperenlikeur	93
		Kweeperenlikeur met koriander.	93
		Kweeperenlikeur met amandel	
		smaak	93
		12. Basisrecepten.....	94
		Murri	94
		Byzantijnse Murri	94
		Crêpes	95
		Pasteideeg	96
		Korstdeeg	96
		Puff-paste/Bladerdeeg.....	96

1. Kweeperen soep

Kweeperensoep komt niet veel voor in de culinaire geschiedenis van de kweeper. In het Universal Lexicon der Kochkunst uit 1890 staat één recept.

Moderne tijd 1800-1920

Quitten suppe

Ingrediënten

4-6 kweeën
0.5 liter witte wijn
0.5 liter water
water
rietsuiker
kaneel
citroenschil
2 sneden wit brood zonder korst

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder dan het klokhuis. Kook de kweeën gaar in half water en half witte wijn. Voeg vervolgens de rietsuiker, de kaneel en de geraspte citroenschil erbij en laat de soep nog even koken. Pureer de soep en laat hem afkoelen.

- 2 Snij het witbrood in blokjes en bak ze in varkensvet.
- 3 Serveer de soep met de geroosterde witbroodblokjes.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst 1890

2. Vis met kweeperen

Alhoewel er weinig recepten te vinden zijn met vis en kweeperen zijn de zoetzure kweeperen en vis een prima combinatie. De kweeperen kunnen bij een stoofschotel worden gedaan als een van de ingrediënten of als saus bij gefrituurde vis.

Anno 2000-2007

Couscous met vis

Dit is een Tunesisch recept uit de collectie van Claudia Roden. Expert in de Middellandse zeekeuken.

Ingrediënten

120 gram kikkererwten
visbouillon (vers getrokken)
3 wortels, schijfjes
3 raapjes, in kwart
1 ui, in kwart
zout en zwarte peper
1 zoete groene peper, in stukjes
¼ theelepel saffraan
500-750 gram couscous
750-1 kg vis (rode of grijze harder)
2-3 kweeperen

Bereidingswijze

1 Maak 1-1.5 l visbouillon (eventueel vers) met de groente, zout, peper, saffraan en de cayennepeper. Maak dan de vis en kweeperen schoon en snij ze in stukken.

2 Kook vervolgens de vis en kweeperen in de bouillon op een zacht vuur gaar.

3 Stoom de couscous gaar over de visbouillon.

Bron: Claudia Roden, Middle Eastern Food, 1985

Gefrituurde karper

Op het Internet kwam ik dit Montenegrijns recept tegen.

Ingrediënten

2,5- 3 kilo karper
1 kilo uien
250 gram gedroogde pruimen
1 zure appel
1 kweeper
1 theelepel rode peper
125 gram tomatenpuree
1 eetlepels rietsuiker
4 eetlepels wijnazijn
3 eetlepels bloem
2 kop water
½ liter olie

Bereidingswijze

1 Maak de karper schoon en wrijf hem in met zout en frituur de karper.

2 Snij de appel en de kweeperen in kleine stukjes en wel de pruimen in heet water.

3 Fruit de uien en voeg daar na een tijdje de bloem erbij. Giet langzaam het water erbij en maak een goede gebonden saus van. Voeg hierbij alle andere ingrediënten en laat het een tijd lang stoven totdat de kweeperen gaar zijn.

4 Giet de saus over de gefrituurde karper en laat het nog een half uurtje sudderen.

Bron: <http://www.visit-montenegro.org/english/wine/recepti.htm>

3. Gevogelte met kweeperen

De afgelopen tien eeuwen wordt de combinatie tussen kweeperen en gevogelte sterk gewaardeerd. Er staan in dit hoofdstuk drie gevogelte- gerechten uit de Arabische middeleeuwen, drie uit de middeleeuwen van West-Europa, waaronder de beroemde Gans met Sauze Madame, een gerecht uit de gouden eeuw, Sweet Capilotade en ten slotte twee moderne gerechten. Het moderne gerecht van geroosterde fazant met kweeperen pas goed in deze traditie.

Middeleeuwse Arabische keuken

Kip of patrijsschotel met kweeperen

“Recipe for a Dish of Chicken or Partridge with Quince or Apple. Leave overnight whichever of the two [birds] you have, its throat slit, in its feathers. Clean it and put it into a new pot and throw in two spoonfuls of rosewater and half a spoonful of good murri, two spoonfuls of oil, salt, a fennel stalk, a whole onion, and a quarter dirham of saffron, and water to cover the meat. Then take quince or apple, skin the outside and clean the inside and cut it up in appropriate-sized pieces, and throw them into the pot. Put it on a moderate fire and when it is done, take it away with a lid over it. Cover it with breadcrumbs, a little sifted flour and five eggs, after removing some of the yolks. Cook it in the pot, and when the coating has cooked, sprinkle it with rosewater and leave it until the surface is clear and stands out apart.

Ladle it out, sprinkle it with fine spices and present it.”

Ingrediënten

1 kip of twee patrijzen
1 lepel murri
2 lepels rozenwater
2 lepels olie
1 venkelstengel
1 ui
olie
saffraan
broodkruim
5 eieren gesplitst

Bereidingswijze

- 1 Laat de gedode kip of twee patrijzen een nacht lang rusten en pluk ze dan kaal.
- 2 Snij de venkelstengel en ui grof en maak vervolgens de kweeperen schoon, schil ze, verwijder het klokkenhuis. Leg het gevogelte in een pan en doe er de murri, het rozenwater en de andere ingrediënten erbij. Voeg zoveel water toe in de pan dat het gevogelte onderstaat.
- 3 Breng het gevogelte aan de kook op een gematigd vuur en kook het gaar. Haal de pan van het vuur en doe er een deksel op.
- 4 Maak van broodkruim, de eieren

(met wat eigelen achtergehouden) en wat gezeefd bloem een papje en bedek hiermee het gevogelte.

Breng de pan weer aan de kook totdat het broodkruim gaar is en hard wordt.

5 Besprenkel het gerecht ten slotte met rozenwater en strooi er voor het opdienen fijne kruiden overheen.

Kommentaar

In het recept is onduidelijk of een deel van het water moet worden afgegoten voordat het broodkruim wordt toegevoegd. En of het gevogelte in een oven gaar gemaakt moet worden om een harde broodkruim laag te krijgen. Het kan ook zijn dat het gerecht meer moet lijken op gevogelte met een dikke kweeperensaus.

Murri is de Arabische variant van het Romeinse garum.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Kip met kweeperen

Nog een middeleeuws Arabisch gerecht dat de maag versterkt in de warme zomer.

“Another Dish Which Strengthens the Stomach Before Heat. Take sexually mature chickens and clean and put in a pot. Put with them the juice of sour pomegranates, quinces and apples, and oil and onions and cilantro. When it is about done, throw in a little mint and some Chinese cinnamon and dry coriander, and cover with ten peeled almonds and serve.”

Ingrediënten

1 volwassen kip
Sap van zure granaatappels, kweeperen en appels
olie
munt
koriander
kaneel
tien gepelde amandels

Bereidingswijze

1 Neem sexueel volwassen kippen en maak de kip schoon. Zet de kip op met sap van zure granaatappels, kweeperen en appels, de olie, de uien en de koriander.

2 Voeg als de kip gaar is de kaneel en verse munt erbij. Serveer de kip met de gepelde amandelen.

Kommentaar

De kip wordt waarschijnlijk gestoofd in het olie-sap mengsel. Het is onduidelijk of de kweeperen en appels in stukken of alleen het sap gebruikt worden. In het eerste geval wordt er een dikkere saus verkregen.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Een Gerecht van Safarjaliyya

“A Dish of Safarjaliyya, Good for the Stomach. Kill young chickens and clean and put in a pot, and put with them crushed garbanzos and cut-up onion and put on the fire, and fry until done. Squeeze pomegranate juice and quince juice and pour into the pot, and cover with bread crumbs, and sprinkle tabîkh raihani [literally, dishes made with basil] on it and ladle out and serve”

Ingrediënten

1 jonge kip
1 ui
kikkererwten
sap van granaatappel
sap van kweeperen
broodkruim
basilicum

Bereidingswijze

1 Snij de jonge kip in stukken. Bak de jonge kip aan, samen met de ui en de geplette kikkererwten. Voeg wat water toe en stoof de kip gaar.

2 Pers het sap uit de granaatappels en de kweeperen en doe het bij de kip. Strooi er ten slotte broodkruim en vers gesneden basilicum overheen. Het is goed voor de maag.

Kommentaar

In het originele recept wordt vermeld dat de kikkererwten samen met de kip gaar wordt gebakken. Kikkererwten hebben echter vocht nodig om gaar te worden.

In mijn recept wordt de kip aangebraden en dan de kikkererwten even gebakken en dan gaar gestoofd met wat water.

Bron: David Friendman, An

Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Middeleeuwen, West Europa

Ein gut spise

Dit recept komt uit een Duits kookboek uit de 13^e eeuw.

“Ein gut spise (A good food). Nim hüenre. die brat niht volle gar. entlide die zu morseln, und laz sie sieden nur in smaltze und wazzers. und nim eine rinden brotes und ingeber und ein wenic pfeffers und anis. daz mal mit ezzige. und mit dem selben sodich in. und nim vier gebraten küten. und daz condiment dar zu. der hüenren. laz ez wol da mit sieden. daz ez werde eben dicke. hastu niht küten so nim gebraten bieren und mach ez da mite. und gibz hin und versaltz ez niht.”

Ingrediënten

1 kip
boter of kippenvet
1 snee wit brood geroosterd
1 theelepel anijs
3 cm gember
peper
50 ml wijnazijn

zout

Bereidingswijze

1 Maak de kippen schoon, rooster ze even. Verdeel ze in kleine stukken en kook ze dan in vet en water. Het vet kan boter zijn of het opgevangen kippenvet.

2 Maak een saus van broodkruim, anijs, peper en gember met wijnazijn.

3 Maak de kweeperen schoon, verwijder schil en klokhuis en verdeel ze in kwarten. Rooster ze in de oven. Doe ze vervolgens in een pan met het broodkruimkruidenmengsel en breng het aan de kook. Laat het even koken totdat er een dikke saus ontstaat. Serveer de saus bij de kip .

Bron: Ein Buch von guter spise, 1354

Sauce Madame

Dit is engels recept voor gebraden gans met kweeperensaus.

“Sawse Madame. XXX. Take sawge. persel. ysope. and saueray. quinces. and peeres, garlek and Grapes. and fülle the gees perwith. and sowe the

hole þat no grece come out. and roost hem wel. and kepe the grece þat fallith þerof. take galytine and grece and do in a possynet, whan the gees buth rosted ynowh; take an smyte hem on pecys. and þat tat is withinne and do it in a possynet and put þerinne wyne if it be to thyk. do þerto powdour of galyngale. powdour douce and salt and boyle the sawse and dresse þe Gees in disshes and lay þe sowe onoward.”

Ingrediënten

1 tamme gans van 3 tot 4 kilo

Voor de vulling:

2 kweeperen

2 peren

2 eetlepels fijngehakte peterselie

1 theelepel salie

1 theelepel hysop

1 theelepel bonenkruid

2 tenen knoflook, fijngehakt

20 tot 30 druiven, wit of blauw, zonder velletje

voor de saus:

1 eetlepel ganzenvet

1 kleine ui, gesnipperd

1/2 liter donkere gevogeltebouillon

1/2 deciliter rode wijn

1 eetlepel rode wijnazijn

kruim van 3 lichtgeroosterde witte

boterhammen zonder korst

specerijen: Laos, kaneel, foelie, kruidnagel, cubebepeper (fijngestampt, verhouding 2:1:1/4:1/4:1/4, samen 1 theelepel)
zout
de inhoud van het zakje uit de buikholte van de gans

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon en kook ze een uur lang met schil en al in water. Haal ze er dan uit en laat ze afkoelen. Schil vervolgens de kweeperen en verwijder het klokhuis. Snij de geschilde peren in blokjes. Vermeng de peren met de tuinkruiden, de druiven en de knoflook.

2 Vul de gans met deze vulling en zet hem voor een drie en half uur in een voorverwarmde oven van 190 graden. Leg de gans op een rooster met daaronder een braadslee. Begiet de gans regelmatig met het vet anders wordt het vlees droog.

3 De gevogeltebouillon kan gemaakt worden met de nek, lever en andere frutsels in het zakje wat bij de gans zat. Laat de bouillon een paar uur op laag vuur trekken en zeef hem daarna.

4 De saus wordt gemaakt door de gesnipperde ui te fruiten in het ganzenvel. Voeg daarna de bouillon, de rode wijn en het broodkruim erbij. Laat de saus even koken totdat hij dik wordt en voeg dan de vulling uit de gans en de andere ingrediënten erbij en laat de saus op een laag vuur een tijdje trekken.

5 Serveer de gans in zijn geheel of in stukken met de saus.

Bron: Forme of Cury, 1390,
Recept van [Christiane Muussers](#)

Janette of Hens

Dit is een Italiaans recept uit het begin van de 16^e eeuw.

“POTTAGE OF MARINATED HEN WHICH IS CALLED JANETE OF HENS. Take a hen which is more than half-cooked and cut it up as if to make portions; and take good bacon which is fatty, and gently fry it with a little bit of onion. And then gently fry the cut-up hen with it. And take toasted almonds, and grind them, and mix with them quinces or pears which have been conserved in honey; and take the livers of the hens, and roast them on the coals. And when they are well-roasted put them in the mortar of the almonds, and grind everything together; and then take a crustless piece of bread toasted and soaked in white vinegar, grind it in the mortar with the other stuff. And when it is well-ground, blend it with hen's broth that is well-salted; and strain it all through a sieve; and cast it in a pot; and cast the hen in also; and cast in all fine spices, and a good quantity of sugar. And this sauce must be a little bit sour. And when the sauce is cooked, cast in a little finely shredded parsley, and prepare your dishes, and then [cast] upon them

sugar and cinnamon.”

Ingrediënten

1 kip
100 g vet spek
1 ui
20 gram amandelen
1 snee wit brood
3 el witte wijnazijn
2 kweeperen in honingsiroop
100 g kippenlevers
0.5 liter kippenbouillon
50 g rietsuiker
peterselie

Bereidingswijze

1 Kook de hen meer dan half gaar en snij haar in stukken. Bak dan de vette spek op een laag vuurtje uit. Fruit in het vet de ui zacht. Voeg dan de stukken kip erbij en bak de kip op een laag vuur gaar.

2 Maak ondertussen de saus. Rooster de amandelen en maal ze fijn. Laat de kweeperen uitlekken en snij ze fijn. Rooster het brood, snij de korsten ervan af, en week het brood in de wijnazijn. Bak daarna de kippenlevers in het vet en vermaal ze fijn wanneer ze gaar zijn. Voeg al deze ingrediënten in een goede

kippenbouillon. Laat de bouillon een half uur zacht trekken op een laag vuur. Pureer vervolgens de bouillon en giet hem door een doek. Breng de bouillon weer aan de kook en voeg er de fijne kruiden erbij en de rietsuiker. De saus moet een beetje zuur smaken

3 Giet de saus over de gebakken kip. Laat de kip op een laag vuurtje een half uur trekken in de saus. Strooi voor het opdienen fijn gehakte peterselie en rietsuiker vermengd met kaneel over de kip.

Bron: Libre del Coch, 1529

Gouden Eeuw tot 1800

Sweet Capilotade

Dit is een smakelijk kapoenrecept uit het begin van de zeventiende eeuw.

Kapoen is een op vroege leeftijd gecastreerde haan.

“To make sweet Capilotade. Take cold roast, capon, coney, or other kinds of fatty roasts, cut into pieces two or three fingers, & put to boil with wine, butter, oranges in little pieces, & candied quince also in little pieces, currants, nutmeg, & cinnamon, & sugar, when

well boiled together make covers of paste as big around as a trencher, & fry in butter, then take the covers, put them on a plate, then put the meat two or three pieces with the pieces of quince & orange: then put together another cover of paste that is fried, & meat with quince thereon until four layers & cast the broth thereon, & put them with the plate into the oven, make them boil three or four boilings, that the plate will be covered, then put sugar & cinnamon thereon, & serve so."

Ingrediënten

1 geroosterde kapoen of
ander vet, geroosterd vlees
sinasappels in stukken
gecandiseerde kweeperen in stukken
krenten
wijn
nootmuskaat
kaneel
rietsuiker
pannenkoeken of deeg

Bereidingswijze

- 1 Snij het vlees in vingerdikke stukken en zet het op met de wijn en de andere ingrediënten.
- 2 Maak pannenkoeken of deegstukken en bak ze.

- 3 Leg een pannenkoek in een ovenschaal en doe er dan het vlees, de kweeperen en de sinasappels erop en dan weer een laag gebakken deeg enz. Vul de ovenschaal met goede bouillon en zet hem voor een half uur in een oven van 180 graden Celsius.

Bron: Overture de Cuisine 1609

Moderne tijd 1800 -1920

Geroosterde fazant met kweeperen

Ingrediënten

1 fazant
50 gram kweeperenjam
2 kweeperen op siroop, stukken
gesneden
100 gram prosciutto
verse tijm
zout en peper
2 eetlepels olijfolie
½ fles Chianti

Bereidingswijze

- 1 Snij de kweeperen in stukken. Snij de worst in kleine stukken. Meng vervolgens de kweeperen met de kweeperenjam en verse tijm met de helft van de worst.

- 2 Vul de fazant met de kweeperen. Bind twee plakken worst op de borst van de fazant. En bak de fazant aan alle kanten aan in de olie. Giet er vervolgens de wijn over heen en laat de wijn iets inkoken. Zet de fazant met de wijn in een ovenschaal in een voorverwarmde oven en bak de fazant in de wijn in een half uur gaar. Maak van de overgebleven wijn een saus.

Bron: www.foodlovers.co.nz

Kip met kweeperen

Dit recept uit de Joodse Keuken van Claudia Roden wordt - volgens haar - door joden in vele landen klaar gemaakt. Het recept grijpt terug op de oude Arabische recepten voor kip en kweeperen.

Ingrediënten

3 eetlepels arachide olie
750 g uien
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel kaneel
6 stukken kip
zout en peper
2 kweeperen
sap van 2 citroenen
2 eetlepels honing

Bereidingswijze

Fruit de uien in de olie een paar minuten en voeg dan de kaneel en het gemberpoeder erbij. Leg de stukken kip er op en bestrooi ze met zout en peper. Laat de kip een half uur stoven op een laag vuur. Haal dan de kip uit de pan.

Maak de schil van de kweeperen schoon. Snij de kapjes ervan af maar behoud de schil en het klokkenhuis. Kook de kweeperen 20-30 minuten met de schillen en het klokhuis in kokend water met wat zout en het sap van 1 citroen. Laat ze uitlekken en snij dan het klokhuis eruit en snij het nog een keer door.

Frituur de stukjes kweepeer in olie tot ze bruin zijn. Laat ze uitlekken en voeg ze bij de uiensaus samen met de honing en het citroensap. Laat het nog een half uurtje sudderen en voeg dan de kip er bij.

Kommentaar

Claudia Roden geeft nog een paar variaties op dit recept. De belangrijkste drie:

- het toevoegen van gewelde rozijnen (75 gram), pruimen (100 gram) en abrikozen (100 gram);
- het toevoegen bij de honing van saffraan;
- ‘pojo com binbriyo’: een joods Spaanse versie, het apart bakken van de kip en kweeperen en ze daarna samen stoven met zout, peper en karamel.

4. Schapenvlees gerechten

Schapenvlees met kweeperen is in de Arabische wereld en was tot in de zeventiende eeuw in West-Europa een gebruikelijke combinatie. Het Andulische gerecht Safarjaliyya uit de 13e eeuw geeft de rijkdom weer van het Arabische Hof. Ook nu nog wordt in de traditionele Midden-Oosten keuken lamsvlees met kweeperen gegeten.

Middeleeuwse Arabische keuken

Safarjaliyya

“Cut fat meat into small, fine slices; dissolve fresh tail, and throw out the sediment. Put in the meat, adding a dirham of salt, two dirhams of dry coriander, brayed fine, and cinnamon-bark, and a little mastic. Cover with water. When nearly cooked, put in cabobs of meat minced with seasonings. When the meat has cooked in its broth, take large ripe, bitter quince, peel, pip and cut into middle-sized pieces, then throw on top of meat to cook with it. Take another portion of quince, pound, and extract the juice in a stone mortar by hand squeezing well; strain and pour in the saucepan. Sprinkle about five dirhams of wine-vinegar. Take about ten dirhams of sweet almonds, chop up fine, soak in water, and add colour with a little saffron. Wipe the sides of the saucepan with a clean rag, then leave over at slow fire an hour to settle, and remove.”

Ingrediënten

500 g Lamsvlees
zout
1 theelepel korianderzaad (gebakken)
kaneelstokje
mastic hars
1 kweeper

Gehaktballen:

500 g lamsvlees
1 teentje knoflook
¼ theelepel peper
¼ theelepel komijn
¼ theelepel gember
½ theelepel koriander
½ theelepel kaneel
1/16 theelepel mastic
2 eieren

Saus

Sap van 2 kweeperen
40 g amandelen
10 theelepels wijnazijn
saffraan

Bereidingswijze

1 Snij het vlees in kleine stukjes. Bak wat schapenvet uit en verwijder het aanbaksel. Voeg het vlees erbij samen met het zout, de koriander en de kaneel en bak het vlees goed aan. Voeg dan water erbij, breng het aan de kook en laat het dan op een zacht vuur stoven.

Voordat het vlees helemaal gaar is worden gekruide gehaktballen toegevoegd.

2 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder het klokhuis en snij ze grof. Zet een deel van de kweeperen apart en voeg de rest bij het vlees en stoof ze gaar.

Gehaktballen

3 Snij het vlees klein en maal het fijn. Voeg de kruiden en de eieren toe en meng het vlees goed. Maak er balletjes van. Bak de gehaktballen even aan in schapenvet

Saus

4 Maak van de amandelen amandelmelk. Pers het sap uit de resterende kweeperen. Voeg dit sap bij de amandelmelk samen met de saffraan en de wijnazijn. Breng het dan aan de kook en laat het dan geruimde tijd op een laag vuur sudderen.

5 Serveer het vlees, de gehaktballen in de saus

Bron: Charles Perry, A Bagdad
Cookery Book, 10e eeuw

Safarjaliyya, een Kweeper

Gerecht

“Safarjaliyya, a Quince Dish. Take meat and cut it in pieces which then throw in the pot and throw on it two spoons of vinegar and oil, a dirham and a half of pepper, caraway, coriander seed and pounded onion; cover it with water and put it on the fire, clean three or four quinces or five and chop them up with a knife, as small as you can; cook them in water and when they are cooked, take them out of the water and when the meat is done throw in it this boiled quince and bring it to the boil two or three times; then cover the contents of the pot with two or three eggs and take it off the fire, leave it for a little while, and when you put it on the platter, sprinkle it with some pepper, throw on a little saffron and serve it.”

Ingrediënten

1.2 kg lamsvlees zonder bot
1 ¼ lepel koriander
2-3 eieren
1 lepel azijn
360 gram uien

1 lepel sesamolie
100 ml water
12 draden saffraan
1 ¼ theelepel peper
2 kweeperen
1 ¼ theelepel karwijzaad
3 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

1 Neem het vlees, maak het schoon en snij het in kleine stukken. Doe het vlees in een pan en marineer het vlees met de olie, azijn en de gestampte kruiden. Laat het vlees voor ten minste een uur afgedekt in de koelkast staan.

2 Maak ondertussen de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen. Snij ze in kleine stukken en kook ze gaar met 150 ml water. Haal de kweeperen dan uit het water

3 Zet het gemarineerde vlees met 100 ml water op en kook het voor zo'n vijftien minuten op een laag vuur. Voeg de kweeperen bij het vlees en zet de pan vijf minuten op een middelmatig tot hoog vuur. Klop ondertussen de eieren los, haal de pan van het vuur en voeg de eieren toe.

4 Serveer het lamsvlees op een schotel, strooi wat peper eroverheen en garneer de schotel met saffraan.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Safarjaliyya, een Gerecht gemaakt met kweeperen

“Safarjaliyya, a Dish Made With Quinces. This is a good food for the feverish, it excites the appetite, strengthens the stomach and prevents stomach vapors from rising to the head. Take the flesh of a young fat lamb or calf; cut in small pieces and put in the pot with salt, pepper, coriander seed, saffron, oil and a little water; put on a low fire until the meat is done; then take as much as you need of cleaned peeled quince, cut in fourths, and sharp vinegar, juice of unripe grapes (verjuice) or of pressed quince, cook for a while and use. If you wish, cover with eggs and it comes out like muthallath.”

Ingrediënten

500 g lamsvlees
4 draadjes saffraan
1 lepel wijnazijn.

1/2 theelepel zout
2 theelepel sesamolie
25 ml verjus
¼ theelepel peper
1 lepel water
2 of 3 eieren
1 theelepel koriander
360 g kweeperen

Bereidingswijze

1 Neem het vlees van een jong dik lam of kalf. Snij het in kleine stukken en marineer het met het zout, peper, korianderzaad, saffraan, olie en een beetje water. Zet het vlees afgedekt voor ten minste een uur in de koelkast. Zet daarna het vlees op en laat het op een laag zachtjes gaar stoven.

2 Maak de kweeperen ondertussen schoon en snij ze in vieren. Voeg ze bij het vlees samen met de azijn, de verjus en eventueel sap van de kweeper. Kook het gerecht zo'n 40 minuten zachtjes door.

3 Klop ondertussen de eieren los, haal de pan van het vuur en voeg de eieren toe.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Middeleeuwen West-Europa

Janette of Mutton

Dit is een middeleeuws Italiaans recept

“POTTAGE OF MARINATED MUTTON WHICH IS CALLED

JANETE OF MUTTON. Take mutton breasts cooked in a pot, and cut them into pieces the size of walnuts; and take good fatty bacon, and fry it with a little bit of onion; and when it is gently fried, mix with it quince and pears which have been preserved with honey, or boiled, and if you so desire it will be better; and then take the mutton with the onion all mixed in the pot, and gently fry it all together; and take almonds, and toast them and grind them in a mortar with a crustless piece of bread toasted and soaked in white vinegar; and with this grind a good quantity of sheep's or kid's liver; and grind all this together with the almonds, and when it is well-ground, blend it with good mutton broth. And then strain it all through a woolen cloth; and when it has all been strained, put it in the pot where the sauce must cook; and cast all fine spices into the pot; and this sauce must

taste a little sour; and when it is cooked, cast a little shredded parsley on it, and prepare dishes.“

Ingrediënten

500 gram borststuk van schaap

2 kweeperen gekookt of in honingsiroop

2 uien, gesnipperd

100 gram vet spek

1 snee witbrood

2 eetlepels witte wijnazijn

100 gram lamslever

1 theelepel fijne kruiden voor Salsa

Fine (mengsel van peper, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gember, saffraan en mastic in de verhouding 1, 1 ½, ¼, 1, 7, 1 ½, ¼)

zout en peper

peterselie

Bereidingswijze

1 Snij het schapenvlees in kleine stukken zo groot als okernoten.

2 Bak een klein gesneden stuk vet spek. Fruit de gesnipperde ui in dit vet. Als de ui zacht is voeg dan het schapenvlees en de klein gesneden kweeperen erbij en bak het gaar op een laag vuur.

Saus

3 Snij de korsten van het witbrood en rooster het. Verkruiemel het daarna en week het brood in de witte wijnazijn. Rooster vervolgens de amandelen en maal ze fijn met de schaaps- of lamslever.

Voeg alles in een pan en giet er goede schapenvleesbouillon bij. Breng de bouillon aan de kook en laat het een geruime tijd zachtjes trekken en zeef het dan door een doek.

4 Voeg de saus met fijne kruiden bij het schapenvlees en laat het een uur lang zachtjes sudderen. Serveer het met fijngehakte peterselie.

Kommentaar

In het recept wordt gerefereerd naar fijne kruiden. Wat de Nola hiermee precies bedoeld is niet duidelijk. Heeft hij een mengsel op het oog met een bepaalde verhouding of mag de kok zelf zijn eigen mengsel kiezen? Fijne kruiden zijn peper, nootmuskaat, saffraan, mastic, gember en [paradijszaden](#). In het recept wordt een kruidenmengsel gebruikt dat bekend staat als salsa fine uit het kookboek “Libre de Sent Sovi”.

Variatie

In een ander recept in Libre del Coch

wordt de schapeborst eerst half gaar gekookt in water met zout en daarna in het bacon vet gaar gebakken.

De saus wordt gemaakt van broodkruim, honing, schapenbouillon, de fijne kruiden en witte wijnazijn. De amandelen worden in dit recept niet gebuikt. In het kruidenmengsel moet volgens dit recept meer kaneel toegevoegd worden dan gebruikelijk. De saus moet zoetzuur zijn.

Bron: Libre del coch, 1529

2000-2007

Persian Quince Stew

Ingrediënten

2 uien, gesnipperd

1/3 kop olie of boter

500 gram lams- of rundvleespoulet

1 theelepel zout

¼ theelepel peper

1/2 theelepel kaneel gemalen

3 koppen water

2 grote kweeperen

3 theelepel rietsuiker

50 ml wijnazijn of citroensap
¼ theelepel saffraan
80 gram gele split erwten

Bereidingswijze

1 Fruit de uien bruin in een beetje olie. Voeg het vlees toe en braad het aan. Voeg dan het water, zout, peper en kaneel erbij en laat het gedurende een uur op een laag vuur sudderen.

2 Maak de kweeperen schoon. Verwijder het klokhuis (niet de schil) en snij ze in kleine stukken.

3 Voeg de kweeperen en de resterende ingrediënten bij het vlees en kook de erwten en de kweeperen op een laag vuur gaar. Hou het vlees warm op een laag vuur of in de oven.

Bron: Sarah Henderson. 1993

Marokkaanse Tagine met kweeperen

Ingrediënten

1 ui, gesnipperd
olie of boter
500 gram lams- of schapenvleespoulet

zout en peper
paprikapoeder
½ bos verse koriander
¼ theelepel saffraan
¼ theelepel gember
500 gram kweeperen
60 gram boter

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in kleine stukken en verwijder de klokhuisen. Sauteer vervolgens de kweeperen in de boter.

2 Fruit de helft van de ui en voeg dan het vlees erbij en bak het vlees even aan. Breng vervolgens het vlees op smaak met zout, peper, paprikapoeder en de gember. Laat het 10 minuten zachtjes bakken. Hak de koriander fijn en doe deze en samen met de saffraan bij het vlees. Laat het vlees onder af en toe roeren een uur sudderen. Wanneer nodig voeg dan wat water toe, niet te veel.

3 Voeg dan de andere helft van de ui bij het vlees. Voeg vervolgens een half uur voor het serveren de kweeperen erbij en laat ze zachtjes gaar worden.

Bron: Claudia Roden, A New middle eastern cookbook, 1986

5. Andere Vleesgerechten

De combinaties kweeperen met kalfs- en varkensvlees komen pas in de 17^e eeuw in kookboeken voor. Het recept voor gevuld kalfsvlees met kweeperen is een zeer bijzonder recept. In de moderne tijd zien we ook recepten van varkensvlees met kweeperen.

Gouden eeuw tot 1800

Gevuld Kalfsvlees

Dit is een Frans recept uit de 17^e eeuw

“To make stuffed redressed veal. Take some veal, with as much fat, & chop it well together, & add egg yolks, nutmeg, ginger, a little salt, a handful of mint & marjoram together: then make the meat into flat pieces, the size of a hand, pressing with a finger: then take peeled almonds, & grind with chopped quince & boil, & grind again with the almonds: put therein sugar & cinnamon, two or three egg yolks, & mix well all together: then make a flat piece like the chopped veal, & layer it between the two pieces of above-mentioned veal, & cook it in a tart pan, & make a sauce thereon with the peels of boiled oranges, & cut into little long pieces, & currants, sugar & cinnamon therein: let boil well with red wine, & cast it the

Ingrediënten

500 gram kalfsvlees
3 eidooiers
nootmuskaat
gember

mint
majoraan

Kweeperenvulling:
150 gram kweeperen
150 gram amandelen
3 eidooiers
rietsuiker
kaneel
wijn

Saus
80 gram krenten
sinaasappelschil
Rietsuiker
Kaneel
250 ml rode wijn

Bereidingswijze

1 Snij het vlees in zeer kleine stukken. Vermeng het vlees met de ingrediënten en maak er platte stukken (“hamburgers”) van.

2 Maak de kweeperen schoon, schil ze en snij ze in kleine stukken. Vermaal vervolgens de amandelen en kook ze samen met de kweeperen in de wijn. Pureer dan de kweeperen met de amandelen tot een fijne massa. Klop de eidooiers los en voeg ze samen met de rietsuiker en kaneel bij de hete kweeperenpuree. Laat de massa goed

afkoelen. Maak er net zulke grote platte stukken van als die van het kalfsvlees.

3 Maak daarna van het kalfsvlees en de kweeperen stukken een sandwich en bak ze in de boter gaar.

4 Kook de wijn met de kruiden, de krenten, kaneel en sinaasappelschillen. Bind de saus met boter.

5 Serveer de kalfsvleesburgers met de saus.

Bron: Overture de Cuisine 1604

Kommentaar

Een andere mogelijkheid is om van het kalfsvlees en de kweeperen gevulde gehaktballen te maken.

Profeete-Besien

Dit is een bijzonder gerecht met soepvlees uit de 18e eeuw.

“Neemt Quee-peeren die aan dobbelsteentjes gesneden zyn; doet daar schoon gewassene Korenten by; doet 'er zo veel water op dat ze byna

onder leggen, en zet het dan op het vuur, tot dat alles murw is gekookt: dan neemt men Osse-voeten die murw gekookt zyn, en men snyd 'er het vleesch af in dobbelsteentjes, en doet dit by het voorgige met wat kruid en zuiker, na ieder zyn smaak; en dan doet men 'er een boom van vet boven op om te bewaren, en te gebruiken als men wil.”

Ingrediënten

2 kweeperen
500 gram gekookt soepvlees
zout en peper
vleeskruiden
rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, verwijder de klokhuizen en snij ze in dobbelstenen. Doe ze vervolgens samen met de rozijnen in water en kook ze gaar. Maar kook ze niet kapot.

2 Braad de ossenvoet aan en kook hem in water gaar. Snij het vlees ervan af en snij het in dobbelstenen. Meng het ossenvlees met de kweeperen en de krenten en bak ze nog even in weinig boter.

3 Kook het water samen met het

kweeperenkooknat in tot een sterke bouillon. Voeg er vleeskruiden en wat rietsuiker bij.

4 Serveer het vlees met de saus.

Bron: de volmaakte Hollandse keukenmeid, aanhangsel hoofdstuk 6, 1761

Moderne tijd 1800-1920

Kalfstongtaart

Ingrediënten

1 Kalfstong
900 gram niervet
900 gram rozijnen
900 gram Zante rozijnen
12 appels
1.8 kilo suiker
2 sinasappels, pulp en van een de schil
360 gram citroenen, geraspt
2 eetl kaneel
1 eetl nootmuskaat
perzik-azijn
4 limoenen, schil en sap

Bereidingswijze

1 Leg de kalfstong voor vijf dagen in het zout. Spoel het zout er vanaf en. Kook de tong (in een fijne bouillon) gaar op een laag vuur.

2 Verwijder vervolgens het vel en snij de tong in kleine stukken. Voeg alle ingrediënten bij elkaar en laat het een half uur op een zacht vuur marineren. Laat het dan afkoelen.

3 Maak een pasteideeg en vul een beboterde springvorm met het deeg. Giet de kalfstong mengsel in en bak de taart in een voor-verwarmde oven op 200 graden celcius gaar.

Bron: [Practical Cooking and Dinner Giving](#) 1876

Mince Pie Meat

Ingrediënten

1.8 kilo. mager rundvlees
900 gram niervet
Baldwin appels.
3 kweeperen
1.35 kilo suiker
400 ml melasse
2 liter cider
4 lbs rozijnen
1.35 kilo rode bessen
200 gram citroen
1 liter brandy. koken
1 theel kaneel
1 theel foelie
1 eetl kruidnagels, gemalen
2 gemalen nootmuskaat
1 theel peper
zout
pasteideeg

Bereidingswijze

1 Bedek het fijngesneden vlees en het niervet met kokend water Kook het vlees zachtjes gaar. Haal het vlees uit het water en doe het in een ander pan.

2 Schil de (kwee)appels, verwijder klokhuisen en snij ze in stukken. Voeg de appelstukken bij het vlees. Voeg de kweeën en de appels samen met de rozijnen de rode bessen, de suiker, de melasse, de citroen, de cider bij.

3 Kook het kooknat van het vlees eventueel verrijkt met een fijne bouillon in tot 300 ml en voeg dit bij het vlees. Breng het vlees weer langzaam aan de kook en laat het dan zachtjes sudderen voor twee uur. Voeg dan de kruiden en de brandy toe.

4 Maak een pasteideeg. Beboter een springvorm en doe het deeg erin. Vul het deeg met het vlees. Als het vlees te vochtig is. Kook dan de vloeistof in.

5 Bak de taart in een voorverwarmde oven op 200 graden gaar.

Bron: [The Boston Cooking-School Cook Book](#) 1896

Kalfsvlees met kweeperen

Dit is een eenvoudig Grieks gerecht,

Ingrediënten

1.5 kg kalfsvlees
2.5 kg kweeperen
650 gram tomaten
2 eetlepels boter

Variatie

2 uien
350 ml bouillon
200 ml wijn, fruitig
zout en peper
1 ½ blik tomaten
1 1/2 kaneelstokje
1 theelepel rietsuiker
3 eetlepels rozijnen
1 theelepel paprikapoeder
1 1/2 eetlepel citroensap
peterselie, gehakt

Bereidingswijze

1 Zout het vlees en bak het aan alle kanten bruin in de boter. Ontvel de tomaten en pureer ze. Breng het vlees aan de kook samen met de tomatenpuree en wat water.

2 Maak ondertussen de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de

klokhuizen en voeg ze bij het kalfsvlees. Laat het vlees samen met de kweeperen op een laag vuur sudderen tot ze gaar zijn.

Variatie

In de variatie worden de uien gefruit, het vlees aangebraden met de uien. Blus het kalfsvlees af met de wijn en de bouillon en breng het samen met de tomaten, rietsuiker, kaneel net aan de kook en laat het vlees een geruime tijd sudderen. Breng het op smaak met zout en wat zwarte peper.

Maak de kweeperen schoon, schil ze, verwijder de klokhuizen en snij ze in stukken. Sauteer de kweeën in de boter totdat ze zacht zijn. Voeg dan de kweeperen en de andere ingrediënten bij het kalfsvlees. Laat het nog een tijdje sudderen en dien het dan op met vers gehakte peterselie.

Varkensvlees met kweeperen en kool

Ingrediënten

1 kilo varkensvlees, poulet
1 kool, fijn gesneden
1 kweeper, in stukken gesneden
1 rode en groene peper, fijn gesneden

tomaten sap
zout en peper

Bereidingswijze

1 Snij de kool en de pepers fijn. Maak de kweeper schoon, schil hem, verwijder het klokhuis en snij hem in relatief grote stukken.

2 Braad het vlees aan. Sauteer de pepers samen met de kweeperen totdat ze zacht zijn. Voeg daarna het tomatensap toe bij de kweeperen en breng het aan de kook. Voeg dan de kool en het vlees erbij. Stoof het vlees gaat op een laag vuur.

Gemarineerde spareribs in kweeperenpasta

Ingrediënten

36 spareribs
250 gram kweeperenpasta of gesneden kweeperen uit siroop
100 ml port
1 kaneelstokje
sap en geraspte schil van een sinasappel

Bereidingswijze

1 Doe de kweeperen, de port, de kaneel en de sinasappel in een pan en breng het even aan de kook. Voeg hier de

spareribs aan toe en laat ze een paar uur marineren.

2 Haal de spareribs uit de marinade en bak ze dan gaar op een barbecue

Bron: www.foodlovers.co.nz

Gevulde Perzische kweeperen

Ingrediënten

4 grote kweeperen
50 gram boter

vulling

60-80 gram gele spliterwten
1 ui
2 eetl olie
500 gram rund- of kalfsvlees
zout en peper
½ theelepel kaneel

saus

150 ml water
5-6 eetl witte wijnazijn
1-2 eetl suiker

Bereidingswijze

1 Kook de erwten in ruim water gaar.

2 Fruit ondertussen de ui en het zeer fijn gesneden vlees. Breng het vlees op smaak met zout, peper en de kaneel. Voeg hierbij de gare erwten. Kook de vulling in zodat er weinig vocht overblijft.

3 Maak de kweeperen schoon. Snij een kapje van de kweeper en verwijder de klokhuisen en een deel van het binnenste van de kweeper met een scherp mesje of een appelboor. Een deel van de kweeperen wordt klein gesneden.

4 Vul daarna de kweeperen met de vulling.

5 Doe de gesneden en de hele kweeperen in een kasserol. Vul de kasserol zo dat de kweeperen voor driekwart onder staan en doe wat boter op de kweeperen. Dek de pan af en kook ze op een laag vuur in een half uur gaar.

6 Om de saus te maken wordt het water met de wijnazijn en de suiker opgekookt. De saus wordt gekookt tot

ze een beetje stroperig wordt. Giet voor het opdienen wat van de saus over de kweeperen.

Bron: Claudia Roden, A New middle eastern cookbook, 1986

6. Kweepeersauzen

Kweeperen werden ook verwerkt tot sauzen voor bij vleesgerechten. De Sauce Madame is hier een goed voorbeeld van.

Middeleeuwen, West-Europa

Peach dish

“Pottage called Peach dish. You will take the peeled peaches, and cut them into slices, and cook them in good fat broth; and when they are cooked, take a few blanched almonds and grind them; and when they are well-ground, strain them rather thick with that broth. And then cook this sauce with sugar and a little ginger, and when it is cooked, cast in enough pot-broth or that which falls from the roasting-spit. And let it stew well for a little; and then prepare dishes, and upon each one cast sugar; and in this same way you can make the sauce of quinces in the same manner; but the quinces need to be strained with [the] almonds, and they should not be sour, and likewise the peaches.”

Ingrediënten

2 kweeperen in siroop
300 gram amandelen
gember
1 liter bouillon
olie of boter

Bereidingswijze

1 Rooster amandelen en vermaal ze fijn. Voeg hierbij de kweeperen en pureer het geheel.

2 Voeg de puree toe aan een goede (vette) bouillon samen met de rietsuiker en de kaneel en laat het een half uur zachtjes koken

De saus is lekker bij een stoofgerecht.

Bron Recept 165, Libre del Coch, 1529

A pottage of Quince

Hier nog een variatie op kweeperensaus

“GOOD MEMBRILLATE WHICH IS A POTTAGE OF QUINCES. You must take as many quinces as you wish to make dishes, and quarter them, and remove the core and the pips from them, and pare off the skin; and when they are well-peeled, wash them with tepid water; then remove them from that water and set them to cook in cold water; and when they begin to get mushy, then they are cooked; and remove them from the kettle and grind them well in a mortar; and blend them

with a little of that same water of theirs, and strain them through a woolen cloth; and then take three pounds of unpeeled almonds, but only wash them in cold water, or tepid which would be better, and grind them well in a mortar; and when they are well-ground, strain them through a woolen cloth, having been blended with tepid water (and if it is a meat day, blend it with meat broth); and cast the milk in with the quinces; and then cast into the pot all manner of fine spices, which are: good ginger, and good cinnamon, and saffron, and grains_of_paradise, and nutmeg, and mace, and if it is a meat day, you will cast in two egg yolks for each dish; and if it is a fish day, it is not needful; and when it is quite thick, prepare dishes, and [cast] upon them sugar and cinnamon.”

Ingrediënten

300 ml gepelde vermalen mandelen
2 grote kweeperen
1 liter goede bouillon
olie of boter
nootmuskaat
foelie
kruidnagels
gember
saffraan
rietsuiker
2 eidooiers

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en snij ze in stukken en verwijder de klokhuisen. Kook ze vervolgens gaar in ruim water.

2 Haal de gare kweeperen uit de pan en laat ze dan goed uitlekken. Pureer ze en vermeng ze met de gemalen amandelen. Giet hierop de bouillon met de kruiden. Breng het aan de kook en laat het een uur zachtjes sudderen.

Zie hier een saus die bij vlees of vis kan worden geserveerd. Op een vleesdag kan de saus gebonden worden met twee eierdooiers Doe bij het gerecht rietsuiker en kaneel.

Bron: Recept 106, Libre del coch, 1529

Gouden Eeuw tot 1800

Cremona mustardsaus

Dit is een recept voor een kweeperen mosterdsaus
“To make Cremona mustard. Take half a pound of orange peels candied in sugar, half a pound of quince preserved in sugar or marmalade, & chop them

all well together very small: then take half a pint of mustard well thick, then take melted sugar with rose water, & put therein some turnsole, & let it boil together to give good red color, & let it boil like syrup, & mix therein that which you have chopped, & mix the mustard with, put enough syrup, & serve in little plates three or four spoons for setting at the table with roasts.”

Ingrediënten

200 gram kweeperen in siroop of gekonfijt
280 ml mosterd
200 gram gekonfijte sinaasappelschillen
200 ml rozenwater
heliotropium
rietsuiker

Bereidingswijze

1 Snij de kweeperen en de sinaasappelschillen in kleine stukjes.

2 Smelt de rietsuiker en voeg er het rozenwater en wat Heliotropium bij. Laat het vocht inkoken tot een siroop.

3 Voeg dan de mosterd en de andere ingrediënten bij de saus.

De saus is zeer lekker bij geroosterd vlees.

Bron: Overture de Cuisine, 1604

Kommentaar

Onduidelijk is hoeveel rozenwater bij de mosterd moet. Voor moderne begrippen gaan er heel veel gekonfijte sinaasappelsnippers in de saus.

Moderne tijd 1800-1920

Quitten-sauce

Dit is een moderne Duitse variant van een kweeperensaus.

Ingrediënten

1 kwee
1/8 liter witte wijn
1/8 liter water
1 eetlepel aardappelzetmeel
kaneel
citroenschil

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder de klokhuizen.

2 Kook de kweeën gaar in half water en half witte wijn samen met de citroenschil en de kaneel.

3 Druk de kweeën door een zeef. Meng 1 eetlepel aardappelmeel met wat wijn en voeg het bij de kweeënpuree en breng het even aan de kook.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Barberry Ketchup

Ingrediënten

3 liter barberries
4 liter cranberry's
200 gram rozijnen
1 kweeper
4 uien, fijn gesneden
1 liter water
100 ml wijnazijn
400 gram suiker
150 gram zout
1 dessertlepel kruidnagels
1 dessertlepel allspice
2 eetlepels selderijzaad
2 eetlepels zwarte peper
1 eetlepel mosterdzaad
1 eetlepel cayennepeper
1 eetlepel gember
1 eetlepel kaneel
1 eetlepel nootmuskaat

Bereidingswijze

1 Maak de barberries schoon en kook ze op een laag vuur gaar. Pureer ze en druk ze door een zeef. Doe de barberries, de cranberry's samen met de uien, de kweeper en de rozijnen in een pan en kook ze op een laag vuur gaar. Pureer ze vervolgens.

2 Doe alle kruiden bij elkaar en maak ze fijn. Voeg de kruiden bij het sap en breng het aan de kook. Laat het even koken. Als het te dik wordt kan water of azijn toegevoegd worden.

Bron: [Miss Parloa's New Cook Book: A Guide to Marketing and Cooking.](#)
1882

Mayonaise sauce with fruitejelly

Ingrediënten

Mayonaise
4 eidooiers
2 eetl water
zout
rode peper
8 eetl azijn
zoete olie

Verhouding Mayonaise met fruit

½ liter mayonaise

1 eetl engelse mosterd

100 gram kweeperengelei of
cranberrygelei

Bereidingswijze

1 Mix door de eidooiers de azijn, het water, zout en peper .

2 Voeg onder voortdurend kloppen druppelsgewijs de olie erbij. De olie moet helemaal opgenomen zijn voordat nieuwe olie wordt toegevoegd. Blijf doorkloppen totdat de mayonaise dik wordt.

3 Roer door de mayonaise, de mosterd en de fruitgelei.

Bron: [The Epicurean](#). 1894

Sago Sauce

Ingrediënten

1 eetl sago

150 ml heet water

citroenschil

100 ml kweeperensap

suiker

Bereidingswijze

1 Was de sago in een paar lepels water. Breng in een pan 150 ml water met een citroenschil tegen de kook en voeg de sago erbij. Laat de vloeistof tien minuten zachtjes koken en verwijder dan de citroen schil.

2 Doe het kweeperensap erbij en roer de saus goed door. Voeg naar smaak suiker toe.

Bron: [Science in the Kitchen](#) 1893

Foamy Sauce

Ingrediënten

2 eiwitten

100 g suiker

geraspte citroenschil

100 ml melk

100 ml room

kweeperengelei

Bereidingswijze

1 Doe de melk en de room in een pan en breng ze aan de kook.

2 Klop een ei of twee eiwitten met de suiker en de geraspte citroenschil goed door elkaar.

3 Voeg vervolgens langzaam de hele vloeistof bij het eierenmengsel onder voortdurend kloppen.

4 Voeg tenslotte twee eetlepels kweeperengelei toe.

Bron: [Science in the Kitchen](#) 1893

7. Hartige en zoete taarten

Mensen houden van taarten. Het ziet er altijd zeer feestelijk uit. De afgelopen tien eeuwen staan in de kookboeken recepten voor hartige en vooral zoete kweepeertaarten.

Middeleeuwen, West-Europa

Eine Gute fülle

“Ein gute fülle (A good filling). Wiltu machen ein spise. besnide biern schoene und spalt in viere und lege sie in einen hafen und bedecke den hafen und beecleibe ez mit teyge daz der bradem iht uz müge. denne bestürtze den hafen mit einer witen stürtzen und lege dar umme gliende koln und laz ez lang sam backen. so nim denne die birn her uz und tu reines honiges dor zu. also vil als der birn ist und siude ez mit ein ander, daz ez dicke werde. und gibz hin. Also mahtu auch von epfeln un von küten aber man sol pfeffers genau dar zu tun.

Ingrediënten

1 kg kweeperen
1 kg honing
500 gram bloem
200 gram boter
5-7 gram zout
1 eierdooier

Bereidingswijze

1 Maak een deeg met de ingrediënten. Kneed het goed door en leg het op een koele plek te rusten.

2 Maak de kweeperen schoon en snij ze in kleine stukken. Vet een ovenschaal in en doe de kweeperen in de schaal. Voeg er eventueel wat vocht aan toe.

3 Rol het deeg uit en bedek de kweeperen hiermee. Prik gaten in het deeg zodat de damp kan ontsnappen en bak de kweeperen en het deeg in een voorverwarmde oven op 180 –200 graden Celsius gaar

4 Verwijder het deeg en haal de kweeperen uit de ovenschaal en doe de kweeperen in een pan. Voeg er dan net zoveel honing bij als de hoeveelheid kweeperen in de pan en kook ze samen tot een dikke massa.

5 Serveer op een schotel een stuk van het deeg met daarop de kweeperenjam.

Bron: recept 12, Ein Buch von guter spise, 1354

Hartige Kweeperentaart

Een Frans recept voor een kweeperentaart

And if it happens that no lords want to eat quinces in pastry as is devised above let him who should make them arrange that he goes to the butchers and that they give him beef marrow according to how much he should make of the said pastries, and let him put it in a fair dish and put in lean broth of beef which is close to lukewarm to purify it of bits of bone and blood and anything else which could be there; and then let it be put again in another dish, and again more of the same broth to purify it again even more of bits of bone, and let him put it on fair boards to drain, then put it back in a fair dish; and, this being so done, sprinkle on top good white ginger and cinnamon so that there is enough. Then let him arrange that he has his quinces all prepared as is said above and filled with sugar and so put and arranged in the little crusts, and put all around each quince in the said little crusts some of the aforesaid beef marrow prepared as is devised above; then cover them well and properly and put in the hot oven to cook; and, being cooked enough, let them be served to those to whom they should be served.”

Ingrediënten

1-1 ½ kilo kweeperen
250 gram rietsuiker
200 gram beenmerg
1 liter vleesbouillon
korstdeeg of pasteideeg (zie basisrecepten)

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, verwijder het klokhuis maar doorboor niet de onderkant. Kook dan de kweeperen gaar samen met de schillen. Laat vervolgens de kweeperen uitlekken en vul de kweeperen met goede rietsuiker.
- 2 Kook het beenmerg in een - liefst versgetrokken - goede vleesbouillon. Haal het beenmerg eruit en haal de vleesbouillon door een zeef. Breng het beenmerg op smaak met de gember en de kaneel.
- 3 Maak een korstdeeg en vul het deeg met de kweeperen en het beenmerg.
- 4 Prik gaatjes in het deeg of maak er een gat in. Verwarm de oven voor op 180 -200 graden en bak de kweeperentaart gaar.

Bron: Recept 70a, Du fait de cuisine, 1420

Om te maicken een pastej van que-appelen

Deze twee ‘Nederlandse’ recepten uit 1500 zijn vergelijkbaar recept als het Portugese recept, maar dan eenvoudiger.

“Men sal die que-appelen scellen ende snijen die clocjhuijsen uuijt, mer men moet die que appelen heel laten ende nemen merck en de suker ende caneel en de corenten ende menghen dit al te samen ende stekent in die que-appelen daer die clochuijsen uuijt gesneden zijn en de sette dan die appelen aldus gevult met mittet merck int deech ende doen daer in pasteye wat boters ende stroeijen daer op caneel en suker en corenten ende stellense ze dan te backen in een oven.”

“Schelt die queen ende holse soot behoert ende neemt merch van rent ende goeden caneel ende quarrenten ende suker: steeckt dit in u queen ende soffertse wel met versche boter ende bacse soot behoert”

Ingrediënten

1-1.5 kilo kweeperen
200 gram rundermerg
100 gram krenten
250 gram rietsuiker
kaneel

boter
korstdeeg of pasteideeg (zie
basisrecepten)

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon en schil ze. Snij ze in stukken en verwijder het klokhuis.

2 Maak een korstdeeg en doe de kweeperen samen met het beenmerg in de pastei. Strooi over de vulling de rietsuiker en de kaneel en beleg de kweeperen met boter. Sluit de pastei met een deegdeksel. Maak een gat in het deegdeksel.

3 Bak vervolgens de pastei in een voorverwarmde oven op 180 –200 graden Celsius gaar.

Bron: Recept 42, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late
Middeleeuwen, 1989

Variant: Om que pastaijen te maken

Dit is nog een ‘Nederlandse’ variant uit 1500 op de hartige kweeperenpastei. Deze pastei is alleen zoeter omdat er geen bouillon in wordt gebruikt maar wijn.

“schelt een half dozijn queen, lechse in een pastije, doet daar op eenen eetleper merse van een merespij en laetse backen een ure, dan daer in een croes wijns ende latese backen noch een uur lanck”

Ingrediënten

6 kweeperen
1 eetlepel beenmerg
1 liter wijn
korstdeeg of pasteideeg

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon en schil ze. Snij ze in stukken en verwijder het klokhuis.

2 Maak een korstdeeg en doe de kweeperen samen met het beenmerg in de pastei. Prik gaatjes in het deeg .

3 Bak de pastei in een voorverwarmde oven van 200 graden Celsius een uur lang.

4 Giet daarna de wijn erbij en laat de kweeperenpastei nog uur lang door bakken in de oven.

Bron: Recept 120, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late
Middeleeuwen, 1989

Kittinbastetten

“This is how you want to make a food. Trim fine pears and divide in four. And lay them in a pot and cover the pot and coat it with dough, so that the vapor can get out. Then cover the pot with a broad cover and lay there about glowing coals and let it slowly bake. So take then the pears out (of the fire?) and add clean honey therein, as much as the pear is, and boil it together so that it becomes thick and give it out. So you can make also from apples and from quinces but one should add pepper enough thereto.”

Ingrediënten

1 ½ kilo kweeperen

Vulling kweeperen

boter

100 gram krenten

dessertwijn

250 gram rietsuiker

kaneel

Deeg

500 gram bloem

2 eieren

Water of vleesbouillon

150 gram niervet

Bereidingswijze

1 Maak de kweepeen schoon, schil ze en snij het klokhuis voorzichtig eruit. Braad de hele kweeperen in vet. Vul ze vervolgens met krenten, rietsuiker, kaneel en kruidnagel.

2 Vermeng rundvlees merg of niervet met Malavosia, een zoete middeleeuwse wijn, rietsuiker, kaneel en de gemalen kruidnagels.

3 Neem een ovenschaal, beboter de schaal. Giet er de wijn in en zet de gevulde kweeperen in dit mengsel.

4 Breng het water of de bouillon, samen met het vet en de eieren net aan de kook. Laat het enigszins afkoelen

Leg de bloem op een werkbank, maak er een kuiltje in en doe er de eieren erbij. Voeg daarbij het gekookte water of bouillon. Schep de bloem door het vocht en maak er een deeg van. Kneed het even goed door en leg het weg op een koele plek om te rusten. Rol het deeg daarna uit in een lap zo groot als de ovenschaal. Leg het deeg over de ovenschaal en maak een gat in het midden.

5 Bak de kweeperen in een oven van 200 graden gaar.

Bron: Das Kuchbuch der Sabina Welserin, V. Armstrong (trans.).1553

Kommentaar

In dit kookboek wordt nog een variatie op het recept gegeven. De kweeperen worden in het recept “Ain kittintortten zú machen “ gekookt en gepureerd. Rietsuiker, kaneel en goede sterke wijn worden toegevoegd aan de kweeperenpuree. De kweeperenmoes wordt ook in dit recept afgedekt met deeg.

Quinces pastry

“ Again, quinces in pastry: and to give understanding to him who should prepare them let him arrange that he has his fair and good quinces and then let him clean them well and properly and then make a narrow hole on top and remove the seeds and what they are wrapped in, and let him take care that he does not break through on the bottom or anywhere else; and, this being done, put them to boil in a fair and clean cauldron or pot in fair water and, being thus cooked, take them out onto fair and clean boards to drain and put them upside down without cutting them up. And then let him go to the pastry-cooks and order from them the little crusts of the said pastries to put into each of the said little crusts three quinces or four or more. And when the said little crusts are made fill the holes in the said quinces with very good sugar, then arrange them in the said little crusts and cover and put to cook in the oven; and, being cooked enough, let them be served`

Ingrediënten

1 kilo kweeperen

1 kilo rietsuiker

500 gram korstdeeg

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, verwijder de klokhuisen maar doorboor niet de onderkanten. Kook dan de kweeperen gaar samen met de schillen. Laat vervolgens de kweeperen goed uitlekken en vul de kweeperen met fijne rietsuiker.
- 2 Maak een korstdeeg. En doe in het korstdeeg 3-4 kweeperen
- 3 Verwarm de oven op 200 graden en bak de kweeperentaart gaar.

Bron: Du fait de cuisine, 1420

Om een sonderlinge taerte te maken

“neempt quee-appelen gesoden in schoon water ofte peeren gebraden 6 of 7, amandelen gepelt een vierendeel pont, versche wrongel een verendeel pont, een hantvol rosijnen zonder steenen, stootet tsamen wel cleyne ende soetet met de suyker ende caneele endeander cruyt tot uwer belieften, 6 of 7 doren van eyeren ende een vierendeel pont versche boter”

Ingrediënten

6-7 kweeperen
100 gram kwark
100 gram amandelen
60 gram rietsuiker
100 gram boter
handvol rozijnen zonder pit
kaneel en eventueel andere kruiden

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en verwijder het klokhuis en kook ze gaar. Druk ze dan door een zeef.
- 2 Breng de amandelen aan de kook en laat ze afkoelen en verwijder het velletje. Vermaal de amandelen fijn en vermeng ze met de kruiden, rietsuiker. Wrongel of kwark en de rozijnen en de kweeperenpuree.
- 3 Smelt de boter en voeg deze bij de kweeperen puree. En daarna kunnen de losgeklopte eidooiers erbij. Roer het goed door.
- 4 Beboter een ovenschaal en doe het mengsel erin. Bak de taart in een voorverwarmde oven op 180 graden Celsius gaar.

Kommentaar

De boter kan vervangen worden door slagroom. Ook kan er een kwarkdeeg als omhulsel gebruikt worden.

In het kookboek wordt in het volgend recept (121) voor de zieke mensch aanbevolen om de kwark te vervangen voor gekookt patrijzen of kuikenvlees.

Bron: Recept 120, UB Gent 476, 1500 Beschreven in De keuken van de Late Middeleeuwen, 1989

Gouden eeuw tot 1800

Kweeperen of warden-taart

“To bake Quinces, Peares and Wardens. Take and pare and coare them, then make your paste with faire water and butter, and the yolke of an egge, then set your Oringes into the paste, and then bake it well, fill your paste almost full with Sinamon, Ginger and Suger. Also Apples must be taken after the same sorte, saving that whereas the core should be cut out they must be filled with Butter every one, the hardest Apples are best, and likewise are Peares and Wardens, and none of them all but the wardens may be

perboyled, and the Oven must be of a temperate heat, two houres to stand is enough.”

Ingrediënten

500 gram bloem
water

250 gram Boter
2-3 Eierdooiers

1 kilo Kweeperen, peren en/of warden
½ kilo sinasappels
kaneel

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen of warden (peren uit de cisterciënzers klooster Warden ook bekend onder Worcester Black Pear) schoon, schil ze, boor ze uit en vul ze met boter. Kook de warden-peren voor.

2 Schil de sinasappels en verwijder het bittere witte vel.

3 Maak een deeg van meel, water, boter en eidooiers. Doe de kweeperen in het deeg samen met de sinasappels en kaneel, gember en rietsuiker.

4 Bak de taart in een voorverwarmde oven op 180 –200 graden.

Bron: The Good Housewife’s Jewell, 1596

Kweeperen-pie

“To make a good Quince Pye. Pare them, and coare them (the best of the Quince is next vnto the skinne, therefore pare it as thinne as is possible) stufte them with Sugar, then with as much other Sugar as they weigh, put them with pieces of sliced Ginger in a Coffin, sprinkle on a little Rosewater before you close your Pye. Bake it, and let it stand long a soaking in the Oven, Jce it, and serue it in.”

Ingrediënten

1 kilo Kweeperen
1 kilo rietsuiker
50 gram gember
rozenwater
korstdeeg

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze dun en verwijder de klokhuizen. Vul ze vervolgens met rietsuiker. Doe de kweeperen in een korstdeeg en vul de openingen op met stukken gember en rietsuiker. Sluit de taart met een deksel. Maak er gat in om de stoom te laten ontsnappen en zet hem in een voorverwarmde oven.

2 Bak de taart gaar op 180 –200 graden Celsius. Laat de taart een tijdje in de oven staan en serveer hem dan.

Bron John Murrell A new book of Cookerie, 1615

Kommentaar

Vergelijkbaar recept in "Two Fifteenth-Century Cookery-Books uit 1450

Another

Dit is een recept voor een nagerecht van kweeperen en crêpe:
“Another. Make two crepes of six eggs each: then have apples chopped and fried in butter, candied quince, well chopped and mixed with, two or three egg yolks, sugar and cinnamon, and put that into the two crepes, & put it again on the fire to cook on both sides.:

Ingrediënten

2 crêpes van 12 eieren (zie basisrecepten)
appels
kweeperen
2-3 eieren alleen het eigeel
rietsuiker
kaneel

Bereidingswijze

1 Bak twee crêpes van zes eieren elk. Schil de appels, snij ze in kleine stukken en doe er wat citroen over.

2 Neem gekonfijte kweeperen en snij ze in kleine stukken. Meng vervolgens de appels, kweeperen met de eigelen, rietsuiker en de kaneel.

3 Leg een crêpe plat neer en leg er een hoopje appel/kweeperen mengsel op vouw hem dicht en bak de crêpe in boter aan beide kanten gaar.

Bron: Overture de Cuisine 1604

Kweeperentaart voor de moedige man of vrouw

Een bijzondere kweeperentaart:

To make a tarte that is courage to a man or woman. Take two Quinces, and two or three Burre rootes, and a potaton, and pare your Potaton, and scrape your rootes and put them into a quart of wine, and let them boyle till they bee tender, & put in an ounce of Dates, and when they be boyled tender, Drawe them through a strainer, wine and all, and then put in the yolkes of

eight Egges, and the braynes of three or foure cocke Sparrowes, and straine them into the other, and a little Rose water, and seeth them all with suger, Cinamon and Gynger, and Cloves and mace, and put in a little sweet butter, and set it upon a chafingdish of coles betweene two platters, and so let it boyle till it be something bigge`

Ingrediënten

2 kweeperen
3 wortelen grote klis
1 aardappel
1 liter wijn
8 eierdooiers
3 gekookte mussenhersenen
dadels
kaneel
gember
foelie
kruidnagels
rozenwater
zoete boter

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. En snij de kweeperen klein. Schraap vervolgens de grote kliswortelen en snij ze fijn. Schil de aardappel en snij hem ook in kleine stukken.

2 Voeg de kweeperen, aardappelen en kliswortelen bij de wijn en kook de wijn zachtjes totdat alle ingrediënten gaar zijn. Daarna kunnen de dadels erbij. Kook de dadels een tijdje zachtjes. Druk alles door een fijne zeef.

4 Klop de eierdooiers los, Voeg er gepureerde mussenhersenen bij, wat rozenwater en kruid het met rietsuiker, kaneel, foelie, gember en kruidnagels.

5 Vermeng het eidooiermengsel met de wijn en zet de taart in een voor verwarmde oven van 180 graden Celsius en bak hem gaar.

Bron: The Good Housewife's Jewell, 1596

Moderne tijd 1800-1920

Casino's

Ingrediënten

Bladerdeeg
Kweeperenmarmelade
Eiwitten
Geblancheerde amandelen

Bereidingswijze

- 1 Maak bladerdeeg van 2.5 cm dik. Maak er rondjes uit van 5 cm in diameter. Snij uit een aantal rondjes het midden eruit Bestrijk de rondjes met ei. Maak van de rondjes en ringen een pasteitje.
- 2 Leg de pasteitjes op een beboterd bakblik en decoreer de rand met een rozette van amandelen, met eiwit en suiker. Bak de taartjes gaar in een oven van 180 °C.
- 3 Vul de taartjes met kweeperenmarmelade.

Bron: the Epicurian, 1846

Quitten-Pie, englischen art

Ingrediënten

Korstdeeg of bladerdeeg
1 ½ kilo kweeperen
250-400 gram rietsuiker
Citroenschil

Bereidingswijze

- 1 Maak een bladerdeeg of korstdeeg en vul hiermee en beboterde ovenschaal of springvorm.
- 2 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in stukken en verwijder de klokhuizen.
- 3 Doe de kweeën in het deeg, samen met rietsuiker en geraspte citroenschil. Doe een deegdeksel met een gat erin over de taart.
- 4 Bak de taart gaar in de oven op 180 graden Celsius.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten torte

Ingrediënten

625 gram meel
500 gram boter
375 gram rietsuiker
4 hard gekookte eigelen
4 rauwe eidooiers
2 hele eieren
2 citroenen, schillen geraspt
2 eetlepels rum
1 eetlepel oranjebloesemwater
2 eiwitten
zout
vulling (1)
ingemaakte kweeën met siroop
eiwitten met vanille- of
citroenrietsuiker
vulling (2)
kweeën marmelade
8 eiwitten
8 eidooiers
125 gram rietsuiker
125 gram fijn gemalen amandelen

Bereidingswijze

- 1 Maak een deeg van de bloem, de boter en de rietsuiker, de eieren, de rum en het oranjebloesemwater en een beetje zout. Zet het deeg in de koelkast voor een uur.

2 Haal het deeg uit de koelkast en maak de bodem van de taart.

3 De vulling is: (1) ingemaakte zoete kweeën(moes) met siroop en daaroverheen eiwitten stijfgeklopt met vanille of citroenrietsuiker (2) klop 125 gram rietsuiker met de 8 eidooiers tot schuim en voeg daar 125 gram fijn gemalen amandelen en de kweeënmoes bij. Vouw daaronder acht stijfgeslagen eiwitten.

3 Bak de taart in een voorverwarmde oven gaar op 180-200 graden Celsius.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890, p 317

Quitten-kuchen

Ingrediënten

4 kweeperen
250 g suiker
4 eieren
125 g amandelenschaafsel
90 poedersuiker
bladerdeeg, korstdeeg of roerdeeg

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij ze vervolgens in dunne schijven en kook ze in water. Haal ze uit het kooknat en doe de suiker erbij.

2 Kook de kweeperen met een beetje kooknat op. Totdat het een dikke massa wordt. Haal de pan van het vuur en meng de eieren, de amandelen en de poedersuiker er doorheen. Roer een kwartierlang het mengsel naar één kant.

3 Beboter een ovenblik en doe hierop het deeg. Giet de kweepermassa over het deeg en bak de koek in een oven op 180 graden gaar. Dek de koek af met aluminiumfolie tegen het verbranden.

Kommentaar

Aan het mengsel kunnen ook nog de eiwitten worden toegevoegd.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Jelly Custard Pie

Ingrediënten

3 eetl kweeperengelei
250 ml melk
2 eidooiers

2 eiwitten korstdeeg

Bereidingswijze

1 Los de kweeperengelei op in warm water. Voeg hierbij de melk en de losgeklopte eidooiers. Roer goed door en voeg dan de eiwitten erbij. Giet het mengsel in een beboterde ovenschaal

2 Maak een korstdeeg. Vouw het over de melksaus heen en bak het gaar in een oven op 20 graden Celsius.

Bron: [Science in the Kitchen](#) 1893

A Quince Pudding

Ingrediënten

½ liter bloem
2 theel bakpoeder
2 eetl warme boter
200 g kweeperen in siroop
slagroom

Bereidingswijze

1 Meng door de bloem, zout, het bakpoeder en de gesmolten boter. Maak er een niet al te stijf deeg met wat water.

2 Roer door het deeg de kweeperen en bak de taart snel gaar. Serveer met slagroom en poedersuiker

Bron: [The Good Housekeeping Woman's Home Cook Book, 1909](#)

Apple Cake

Ingrediënten

200 g bloem
3 eieren
2 eetl boter
100 g suiker
3 kweeperen
gesmolten boter

Bereidingswijze

1 Maak een deeg van de bloem, de eieren, de suiker en de gesmolten boter Rol het deeg uit en besmeer het met gesmolten boter en vouw het op. Draai het deeg en rol het vervolgens weer uit en doe er weer gesmolten boter overheen. Doe dit zeven keer.

2 Maak de kweeperen schoon, schil ze en snij ze in vier of acht stukken.

3 Beboter een ovenschaal en leg er een laag deeg in. Leg hierop de

kweeperstukken en bestrooi de kweeperen rijkelijk met suiker.

4 Bak de taart gaar in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius.

Bron [The Oriental Cook Book.1913](#)

Christmas Cake

Ingrediënten

1 pond rozijnen
250 g citroenen in siroop
200 g kweeperen in siroop
450 g bessen
200 g walnoten
120 g gekandijde citroenschil
120 g gember in siroop
3 sinaasappels, sap
3 citroenen, sap
½ liter whisky
100 ml rum
44 ml zwarte bessenjenever

cakebeslag

500 g boter
800 g suiker
800 g bloem
10 eieren
1 eetl citroenessence
vanillesuiker

cakeglazuur

Bereidingswijze

1 Snij de kweeperen, gember, citroenschil en de citroen in stukken en meng het fruit in een kom met de vloeistoffen door elkaar, Zet vervolgens het fruit op een warme plek voor een nacht weg

2 Roer de suiker en boter door elkaar tot een schuimig geheel, Klop één voor één tien eieren door het beslag. Voeg vervolgens hierdoor heen de bloem. Haal het fruit uit de schaal en laat de vloeistof uitlekken. Doe wat bloem in een koekenpan en laat de bloem heet worden. (De bloem mag niet verkleuren) Doe wat bloem over het fruit heen en meng het door het cakebeslag. Voeg tenslotte het fruitvocht, citroenessence en vanille bij het beslag en meng nogmaals voorzichtig door elkaar. Als het beslag te dik is voeg dan wat room toe.

3 Beboter een bakblik en doe er bakpapier in. Giet de cake in het bakblik. Dek het bakblik met bakpapier af en zet het blik in een ander blik met heet water in een warme oven. (120 °C) Laat de cake voor een half uur rijzen en

verhoog dan de temperatuur. (160 °C)
Kook de cake vervolgens langzaam in vier à vijf uur gaar. Verwijder het laatste halve uur het bakpapier.

4 Als de cake gaar is, zet het blik op een rooster met een doek eroverheen en laat hem afkoelen.

5 Haal de cake de volgende dag uit het blik en bestrijk de cake met glazuur.

Bron. [Dishes and Beverages of the Old South New York](#), 1913

2000-2007

Quince-Cobbler

Ingrediënten

3-4gekookte kweeperen
5 goudrenetten, geschild, schijfjes
2-3 peren, geschild en in schijfjes
100 gram basterd suiker
1 theelepel kaneel
½ citroen, het sap
50 gram gemalen amandelen
300 gram meel
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel suiker
½ theelepel zout

50 gram boter
100 ml melk
1 ei, losgeklopt

Bereidingswijze

1 Maak het fruit schoon, schil ze en snij ze in schijven. Vermeng de gemalen amandelen met de suiker, citroensap en de kaneel.

2 Vet een bakblik of ovenschaal in en doe het fruit erin met daaroverheen het suikermengsel zet het in een voor verwarmde oven van 200 graden Celsius.

3 Vermeng met de toppen van de vingers de bloem, het bakpoeder, zout en de boter. Klop het ei los in de melk en voeg dit bij het deeg.

4 Rol het deeg uit en leg het als een deksel over het fruit. Bak het gaar in 40 minuten.

Bron: www.foodlovers.co.nz

Quince Cake

Ingrediënten

900 gram kweeperen
100 gram suiker
100 ml sinasappelsap
200 ml water

cake

90 gram boter
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
200 gram suiker
3 eieren
200 gram bloem
100 gram zelfrijzend meel
1/4 theelepel bakpoeder
100 ml zure room
50 ml sinasappelsap
100 gram pistache noten of amandelen

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en snij ze in stukken en verwijder de klokhuizen. Los in het water en het sinasappelsap en de suiker op en voeg de kweeperen erbij. Kook de kweeperen een uur lang.

2 Beboter vervolgens een ovenschaal, doe 2/3 van de kweeperen in de ovenschaal. Pureer de resterende

kweeperen. En doe ze in een pan samen met het water.

3 Klop de boter, de geraspte sinaasappelschil met de suiker tot een crème en voeg één voor één de eieren erbij. Vouw hierdoor heen het meel, het bakpoeder, de zure room en de pistache noten.
Ten slotte vouw hierdoor als een streep de kweeperenpuree.

4 Giet het cakebeslag over de kweeperen en bak de cake in een voorverwarmde oven van 180 graden gaar.

Bron: www.foodlovers.co.nz

8. Kweeperen Desserts

Kweeper desserts komen eigenlijk pas in kookboeken voor in de moderne tijd. In de tijd ervoor kwamen wel soort merinque's voor of met eidooier gebonden kweeperenpasta's. Kweeperdesserts zijn: merinque's, bavarois, crème, ijs en niet te vergeten (brood)puddingen

Middeleeuwen, West-Europa

Kiteprot zu machen

“Nim 2 pratzamer kitena vnd súids in ainem wasser, daß sý nech peyander ligen, vnd wan sý gesoten sendt, thú sy heráuß, schell sý saúber vnd rain, vnd darnach traib sý dúrch ain heris siblin, biß dú hast anderhalben fierlúng vnd des zuckers 4 lott, man mús den zúcker for leiteren, nim zú ainem pfúnd zúcker ain quártlin wasser, darnach das weiß von ainem ay, darnach thúe die kitena in ain grossen schissell vnd rier sý so lang, biß ain linds par ayer súit, mit ainem grossen hiltzen leffell vmb, vnd wan dú sý woll geriert hast, so thú das weiß von ainem ay darrein vnd rier es wider so lang als for, vnd wan dú es lang geriert hast, so thú es 2 lefell foll geleitterten zúcker darain vnd thú es alle mall wie zúm ersten, traibs so lang, biß dú 5 air vnd den gemelten zucker hinain hast, nim darnach mandaten, schneid langen strichlen vnd streich es aúff, wie dú es haben wildt, vnd legs aúff ain bret vnd legs aúff den offen, lúg, das der off[en] nit hais sey,

vnd wan es oben her trúcken wirt, so thúe sý aúff ain bret hinder den offen, biß sý aúßstricknen, der zúcker muß ale zeit aúff ainer klaine glút sthen, das es nit erkalt, so send sy berait.”

Ingrediënten

5 eiwitten

250 gram kweeperen

60 gram rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon en kook ze in weinig water gaar. Laat ze uitlekken, schil ze en verwijder het klokhuis. Druk de kweeperen door een zeef.

2 Klop de eiwitten stijf en roer ze door de kweeperenpuree. Steeds een klein beetje met een deel van de rietsuiker.

3 Beboter een ovenplaat of schaal en leg het kweepereneiwit mengsel “te drogen” in de oven.

Bron: Das Kuchbuch der Sabina Welserin, V. Armstrong (trans.).1553

Kuttemus

“Ein küttenmus (A quince puree). Wilt du machen ein küttenmus. so nim kütten. wie du wilt. und siude sie gar schoen. und nim denne einen mörser. und stozze sie dor inne klein. und slahe sie durch ein tuch. und nim eyer totern dor zu und siudez do mit und tu ein zucker druf und versaltz niht.”

Ingrediënten

1 ½ kilo Kweeperen
3 Eidooiers
1 ½ kilo Rietsuiker
Zout

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon. Kook de kweeperen in zijn geheel in water totdat ze gaar zijn. Schil ze en verwijder de klokhuizen.
- 2 Pureer de kweeperen en voeg de eidooiers erbij. Doe het mengsel in een ovenschaal, strooi er de rietsuiker overheen. Bak de puree in een oven van 180 graden Celcius gaar.

Bron: Ein Buch von guter spise, 1354

Moderne tijd 1800-1920

A Quince Pudding

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
750 g suiker
gember
kaneel
1 liter room
6-8 eidooiers

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze zeer fijn en rasp ze. Mix het kweeperensap met de suiker, gember en kaneel.
- 2 Klop door het kweeperenmengsel de room met de eieren.
- 3 Bak de pudding in een voorverwarmde oven op 180 graden Celsius gaar.

Bron: [The frugal Housewife](#), 1803

Quince Pudding

Ingrediënten

4 kweeperen
250 gram boter
250 g suiker
½ liter slagroom
zes eieren
korstdeeg

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeperen (eventueel met de schillen en de klokhuizen) gaar.
- 2 Maak ondertussen een korstdeeg.
- 3 Druk vervolgens de kweeperen door een zeef en meng ze samen met de suiker, de boter, de room en de eieren. Breng de vulling met specerijen op smaak.
- 4 Beboter een ovenschaal of springvorm en doe er het korstdeeg als bodem erin. Vul de taart met de kweeperenvulling en bak de taart in een voorverwarmde oven op 180 graden gaar.

Bron: [The Cook Not Mad](#), 1831

Floating Island

Ingrediënten

½ liter melk

kaneel

½ schil van een citroen

3 eieren, eidooiers en eiwitten gesplitst

Bereidingswijze

1 Breng de melk aan de kook samen met een kaneelstokje en de citroenschil. Laat de melk vervolgens afkoelen.

2 Klop de drie eiwitten stijf. Meng door de melk eenderde van het eiwit en drie losgeklopte eidooiers.

3 Maak de melk weer langzaam warm en blijf roeren. Laat de melk niet koken. Wanneer de melk dik wordt: laat de custard onder continu roeren afkoelen.

4 Giet de custard op een schaal en klop dan de resterende eiwitten samen met de kweeperengelei door de custard.

Bron: [The Cooks Own Book](#), 1832

Custard, apple

“Take thirty fine apples, and pierce out the cores of ten of them which are of an equal size; pare and trim them neatly, and boil them in six ounces of sugar till pretty firm. Peel and cut the remaining apples very small, and put them into the above sirup; shred the rind of an orange, and mix with them; stir the whole constantly to prevent their sticking to the pan; when sufficiently done rub the marmalade through a horse-hair sieve. Prepare the crust as before mentioned, but dress the sides a little higher; mix two spoonfuls of apricot marmalade with that of your apples, and then put four spoonfuls of it into the custard; place the whole apples, (having put apricot marmalade in the place of the cores), and then add the remainder of the apple marmalade, taking care not to cover the apples with it. Finish as above. At the instant of serving it mask it with apple jelly, apricot or quince marmalade, cherry juice or verjuice. Garnish the top of each apple with a cherry or verjuice-berry. Serve this hot or cold.”

Ingrediënten

30 appels

180 gram suiker

sinaasappelschil

abrikozenjam

kweeperenjam

bladerdeeg

6 eidooiers

½ liter room

30 gram suiker

Bereidingswijze

1 Maak de appels schoon en schil ze. Verwijder de klokhuizen en laat tien van de dertig appels heel. Snij de rest klein. Kook de tien hele appels samen met de suiker zacht. Haal ze daarna uit het vocht. Doe vervolgens de rest van de appels en de sinaasappelschil bij de siroop en kook ze eveneens zacht. Pureer ze dan fijn.

2 Vul de appels met abrikozenjam. Meng twee lepels abrikozenjam door de appelmoes. Pak daarna vier eetlepels van de appelmoes en meng deze door de custard.

3 Maak het bladerdeeg en beboter een ovenschaal of springvorm en doe het deeg in de schaal of vorm.

4 Neem 6 eidooiers per halve liter room. Mix de eidooiers met de suiker en wat rozenwater goed. Breng de room

aan de kook. Haal de pan van het vuur en klop het eidooiermengsel door de room totdat hij dik wordt. Laat de custard niet koken.

5 Giet een laag custard op het deeg en zet de hele appels in de custard. Vul de rest op met de appelmoes. De bovenkant van de appels moet onbedekt blijven.

Bak de taart in een voorverwarmde oven op 200 graden Celsius gaar.

7 Smeer net voor het opdienen nog een laag abrikozenjam, kweeperenjam, appelgelei over de taart en garneer de appels met een kers.

Kommentaar

In het oorspronkelijke recept wordt niet gezegd wat met de custard gedaan moet worden. Ik kan me voorstellen dat de custard zoals ik in dit recept gedaan hebt in de taart verwerkt wordt of dat hij separaat bij de taart wordt geserveerd. In het kookboek worden ook twee andere recepten gegeven voor de custard. In beide recepten wordt de custard op smaak gebracht met kaneel en citroenschil, brandy met rozenwater of perzikwater.

Quince pudding

Ingrediënten

1 pond kweeperen, gekookt
250 gram poedersuiker
kaneelpoeder
4 gram gember
8 eidooiers
½ liter slagroom

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij de kweeperen klein. Kook de vervolgens de kweeperen gaar in weinig water. Haal ze uit het water en pureer ze. Meng de kweeperen samen met de suiker, de gember en de kaneel.

2 Klop vervolgens de eidooiers los in de room. Meng daarna de room met de kweeperenpuree.

3 Pak een kaasdoek en bestrooi de doek met bloem. Giet de kweeperencustard in de doek en bind hem dicht. Kook de pudding gaar in water dat net tegen de kook aan gebracht is.

Bron: [The Cooks Own book](#), 1832

Quince Cream

Ingrediënten

4-5 kweeperen
½ liter room
gember
suiker
rozenwater

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon. Rooster ze in de oven (180 graden Celsius) tot ze bijna zacht zijn. Schil vervolgens de kweeperen, verwijder de klokhuizen en snij ze in dunne plakjes.

2 Kook de kweeperen in de room samen met de gember tot er een dikke massa ontstaat. Voeg naar smaak suiker en rozenwater toe.

Bron: [The Cook's Own Book](#), 1832

Quinces the spanish way

Ingrediënten

5 kilo kweeperen
1 kilo suiker
oranjebloesemwater

rozenwater
geparfumeerde gekonfijte vruchten

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook ze in weinig water gaar. Wanneer het water bijna volledig is ingekookt voeg dan wat rozenwater en witte wijn toe. Pureer vervolgens de kweeperen. Voeg dan de suiker toe en breng de puree verder op smaak met rozenwater en oranjebloesemwater.

2 Giet de puree in platte schalen en garneer met geparfumeerde gekonfijte vruchten.

Bron: [The Cook's Own Book](#). 1832

PHOEBE CARY'S Snow Ball's

Ingrediënten

6 goudrenetten
kweeperenmarmelade
suiker
korstdeeg
citroenijs

Bereidingswijze

1 Schil de appels en verwijder de klokhuizen ruim. Vul het gat op met kweeperenmarmelade en rol de appels door de suiker.

2 Maak een korstdeeg. Beboter een verschaal en zet de appels erin. Overdek de appels met een korstdeeg. Maak er wat gaten in, zodat de stoom kan ontsnappen. Bak vervolgens het gerecht op 200 graden Celsius gaar.

3 Serveer dit dessert met citroenijs.

Bron: [Jennie June's American Cookery Book](#): 1870

Kommentaar

Dit recept is vergelijkbaar met de traditionele Amerikaanse cobbler recepten. Een cobbler is een dessert van fruit gebakken in de oven met een korstdeksel. Alleen wordt deze naam er nog niet aan gekoppeld. Het eerste kookboek uit de Feeding America collectie dat de naam Cobbler gebruikt voor dit dessert is: [Buckeye Cookery](#) geschreven door Estelle Wilcox uit 1877. Vaak wordt in moderne recepten in het deeg bakpoeder verwerkt.

Queen's Pudding

Ingrediënten

8 -10 sappige appels
225 gram makarons
2 eetl suiker
½ theel kaneel
100 gram kweeperenjelly
1 eetl brandy.
600 ml melk
1 eetl bloem of maïzena
3 eiwitten
zout

Bereidingswijze

1 Schil de appels, verwijder de klokhuizen ruim en vul ze met kweeperenmarmelade. Besprenkel de marmelade met de brandy en bestrooi de appel met suiker en kaneel.

2 Verkruimel de makarons en doe ze in de melk. Breng de melk aan de kook en bindt de melk met de bloem. Haal de pan van het vuur en klop de stijfgeslagen eiwitten er doorheen.

3 Beboter een ovenschaal en doe de appels er in. Giet de melk over de appels en bak de pudding in een voorverwarmde oven op 180 graden gaar.

4 Eet de pudding warm met slagroom

Bron: [Breakfast, Luncheon And Tea](#), 1875

Frozen Cabinet Pudding

Ingrediënten

12 makarons
16 langvingers
200 gram rozijnen
12 gram kokoscakejes

1 ½ liter melk
gelatine voor 1 ½ liter
4 eieren
2 eetl suiker
2 eetl wijn
vanille
zout
kweeperensiroop

Bereidingswijze

1 Verkruiemel de makarons, breek de lang vingers en de kokoscakejes in stukken. Meng de koekjes samen met de rozijnen in een ijsschaal.

2 Week de gelatine in wat melk.
Klop de eieren met de suiker los

3 Breng de melk met een vanillestokje aan de kook. Haal de pan van het vuur, haal het vanille stokje eruit en klop de losgeklopte eieren erdoor heen. Blijf roeren totdat de massa zich verdikt. Voeg de opgeloste gelatine, de wijn en wat zout toe. Roer het mengsel goed door.

4 Giet de custard over de cakejes en roer het door. Zet de ijsschaal in de vriezer. Laat de pudding onder af en toe roeren bevriezen

5 Serveer het ijs met warme kweeperen siroop

Bron: [Miss Parloa's New Cook book](#)
1882

Quince pudding

Ingrediënten

4 kweeperen
1 liter slagroom
6-8 eidooiers
200 gram suiker
verse gember, gesneden
kaneel

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook ze samen met de gember gaar. Verwijder de gember en pureer de kweeperen. Breng de kweeperen op smaak met suiker en kaneel.

2 Klop de eidooiers los en meng ze met de room . Roer dit mengsel door de kweeperen.

3 Beboter een ovenschaal en giet het mengsel erin. Bak de pudding in een voorverwarmde oven op 180 graden gaar.

Bron: [The Housekeeper's Assistant](#),
1845

Kommentaar

In [Miss Beecher's Domestic Receipt Book](#) uit 1850 en de [The Ladies' New Book Of Cookery](#): uit 1852 staan vergelijkbare recepten. In een ander kookboek [Domestic Cookery, Useful Receipts, and Hints to Young Housekeepers](#) (1869) wordt de kweeperenpuree op smaak gebracht met mace en nootmuskaat.

Stevens Peaches

Ingrediënten

1 liter melk
vanillestokje
225 g tapioca
60 g suiker
4 eieren
kweeperenpasta
Reineclaude pruimen

Bereidingswijze

- 1 Kook de melk samen met de het vanille stokje. Was de tapioca en voeg ze bij de melk. Kook de tapioca twee keer op en laat het dan gaar worden zonder te koken op een laag vuur. Haal de pan van het vuur. Verwijder het vanillestokje. Voeg hierbij onder voortdurend roeren de suiker en een voor een de eieren.
- 2 Beboter een timbaaltje, doe langs de rand een laag kweeperenpasta en in het midden met pruimenpasta. Doe hier boven op de tapiocapudding en kook de pudding 'au bain marie' gaar.
- 3 Draai het timbaaltje om en garneer de pudding met perziken en perziken siroop met marachino.

Bron: [The Epicurean](#), 1862

Pommes Glacées

Ingrediënten

Appels
Abrikozenmarmelade
Kweeperengelei
Angelica

Bereidingswijze

- 1 Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Kook ze gaar in water met wat suiker en azijn.
- 2 Laat de appels goed uitlekken en zet in een pot met siroop.
- 3 Wanneer de appels goed zijn afgekoeld, laat ze dan goed uitlekken en bestrijk ze met in water opgeloste abrikozenjam. Vul het klokhuisgat met kweeperenmarmelade of -gelei.
- 4 Bouw van de appels een piramide en serveer met angelica.

Bron: [The Epicurean](#), 1862

Love apples

Ingrediënten

4 eetl maïzena
2 eieren
1 liter melk
rode kweeperenjelly of marmelade

Bereidingswijze

- 1 Maak een blanc manger van de maïzena en de eieren en de melk. (Voeg eventueel wat suiker toe)
- 2 Haal de eiermallen door koud water en giet de halfwarme pudding in de mallen. Laat de pudding koud worden en haal de twee helften uit de mal. Lijm de twee helften aan elkaar met suikerwater. Wrijf met een zachte borstel de eieren in met karmijn om een zachte rode kleur te geven.
- 3 Maak een piramide van de eieren. Vul de tussenliggende ruimte op met kweeperenjelly en bestrooi de hele piramide met suiker.

Kommentaar

Het is opvallend dat er geen suiker bij de pudding wordt toegevoegd. Voor moderne begrippen levert dit een flauwe pudding op.

Bron: [Jennie June's American Cookery Book](#); 1870

Fruit Ice Cream

Ingrediënten

1 liter custard
1 kilo kweeperen
1/2 kilo suiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, verwijder de klokhuizen en kook ze in weinig water gaar. Pureer ze vervolgens en voeg de suiker toe.

2 Maak een traditionele custard op basis van eieren. En meng deze met de kweeperenpuree. Zet dan dit mengsel in de vriezer. Roer iedere tien a vijftien minuten het mengsel goed door.

Bron: [Miss Beecher's Domestic Receipt Book](#), 1850

Quince-ice

Ingrediënten

Kweeperen
Suiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen.

2 Rasp de kweeperen vervolgens en bestrooi ze rijkelijk met suiker. Laat ze een tijdje staan

3 Roer het mengsel goed door elkaar en zet het in de diepvries.

Bron: [Miss Beecher's Domestic Receipt Book](#), 1850

Apple meringue

Ingrediënten

6 appels
kweeënarmelade
citroenschil
60 gram suiker
4 eiwitten
120 gram suiker
oranjebloesemwater

Bereidingswijze

1 Schil de appels en steek de klokhuizen ruim uit. Vul de appels met de kweeperenarmelade en zet ze in een pan met het water. Voeg bij het water de citroenschil, suiker en wat kweeperenarmelade toe. Breng het water langzaam aan de kook en kook ze zachtjes gaar.

2 Verwarm ondertussen de oven voor op 165 graden Celsius. Zet de appels in een beboterde ovenschaal samen met het vocht.

3 Klop de eiwitten stijf samen met de suiker en wat oranjebloesemwater voor de smaak. Giet het stijfgeslagen eiwit over de appels en zet de schaal in de oven. Bak de meringue voor zo'n half uur in de oven.

Bron: [Jennie June's American Cookery Book](#); 1870

Kommentaar

Een variatie op deze meringue komt voor in [Lincoln's Boston Cook Book: What To Do and What Not To Do in Cooking](#). Uit 1884. In het recept Apple Porcupine worden de appels eerst gebakken of in siroop gekookt. Vervolgens worden ze in een beboterde

ovenschaal gedaan. De ruimte tussen de appels wordt opgevuld met kweeperenmarmelade. De appels worden afgedekt met eiwit met daarin geblancheerde amandelen gestoken. De meringue wordt geserveerd met warme custardsaus.

Danish Pudding

In deze Deense pudding wordt in plaats van de traditionele rijst tapioca gebruikt.

Ingrediënten

150 gram pearl tapioca
1 ½ liter kokend wart
50 gram suiker
400 gram kweeperengelei
slagroom

Bereidingswijze

1 Was de tapioca, kook de tapioca au bain marie gaar. Voeg dan het zout de suiker en de kweeperengelei toe. De gelei moet helemaal opgelost zijn.

2 Giet de pudding in dessertschaaltjes en zet ze op ijs. Serveer de pudding met stijfgeslagen slagroom.

Bron: [Lincoln's Boston Cookbook](#), 1884

Quince Iced Pudding

Dit is een recept voor gevulde cake met ijs en kweeperenmarmelade

Ingrediënten

Cake

3 eieren
300 gram suiker
400 gram bloem
1 theel cream of tarter
1 theel soda
½ kop koud water

Glazuur

2 eiwitten
250 gram poedersuiker
50 gram vanillesuiker

Ijs

1 liter slagroom
½ liter custard
vanillesuiker

Vulling

kweeperenmarmelade

Bereidingswijze

1 Klop de eieren los. Voeg langzaam de suiker erbij en klop door totdat het

mengsel schuimig wordt. Voeg het water toe. Zeef vervolgens de bloem en voeg de crème de tartare en de soda bij de bloem. Roer de bloem door het eiermengsel.

Giet het cakebeslag in een beboterd cakeblik en bak de cake in een oven op 175 graden Celsius in een uur gaar. Haal de cake uit de vorm.

2 Klop de eiwitten met de suiker en de vanille los en smeer de cake hiermee goed in. Zet de cake dan weg om te drogen.

3 Klop ondertussen de slagroom stijf met de suiker en de vanillesuiker en schep deze dan door de custard. Zet de pudding afgesloten in de vriezer. Roer de pudding iedere vijftien minuten goed door.

Vlak voor het serveren

3 Snij de cake doormidden. Smeer op ieder helft een dikke laag kweepermarmelade. Doe op het onderste stuk cake een grote hoeveelheid ijs en plaats de tweede helft er bovenop en garneer de cake met slagroom.

Bron: [Miss Parloa's New Cook Book](#), 1882

Kommentaar

In de culinaire encyclopedie [The Epicurean](#) uit 1894 staat een vergelijkbaar recept. In dit recept Gâteau à la Gelée Meringué wordt geen ijs gebruikt, maar de cake met kweeperengelei ertussen wordt versierd met een meringue rosette. Het recept fruit short cake uit [The Boston Cooking-School Cook Book](#) (1896) wordt de cake geserveerd met een roomsaus met kweeperensiroop.

Apple Trifle

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
½ kilo suiker
sinaasappelschil
slagroom
citroenschil

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeperen in weinig water samen met de suiker gaar. Pureer de kweeperen.
- 2 Serveer de kweeperenmarmelade met slagroom die op smaak is gebracht met suiker en citroenschil.

Bron: [White House Cook Book](#): 1887

Kommentaar

Dit recept kwam al voor in het [kookboek](#) van Miss Parloa uit 1882.

Kweeperengelatinepudding

Ingrediënten

1 liter kweeperensap
60 gram suiker
gelatine voor 1 liter sap
slagroom

Bereidingswijze

- 1 Breng het kweeperensap met de suiker tegen de kook. Haal de pan van het vuur en doe de geweekte gelatine erbij.
- 2 Giet de pudding in dessertschaaltjes en laat ze afkoelen.
- 3 Serveer de pudding met slagroom.

Bron: [The Woman Suffrage Cook Book](#): 1886

Quitten-auflauf

Ingrediënten

12 kweeën
geraspte citroen
250 gram suiker
8 eiwitten

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeën dan in water gaar. Pureer vervolgens de kweeën en voeg de rietsuiker en de geraspte citroenen erbij.
- 2 Klop de eiwitten stijf en vouw ze voorzichtig door de kweeperenmoes.
- 3 Beboter een ovenschaal en doe de kweeënpuree erin. Bak de taart in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius gaar.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890,

Kommentaar

In [The Boston Cooking-School Cook Book](#) uit 1896 staat eenzelfde recept.

Variatie op Quitten- auflauf

Ingrediënten

4-5 kweeën
4 broodjes zonder korst
250 gram verse boter tot schuim
geslagen
125 gram suiker
70 gram amandelen
8 stijfgeslagen eiwitten

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën vervolgens gaar in water met wat rietsuiker. Druk ze door een zeef als ze gaar zijn en bewaar het kooknat.
- 2 Laat vier sneden witbrood of maandbroodjes zonder korst weken in het kookwater van de kweeën.
- 3 Klop vervolgens de boter schuimig. Meng het brood met de kweeënpuree, de rietsuiker, de boter en de fijn gemalen amandelen.
- 4 Klop de eiwitten stijf en vouw ze voorzichtig onder de puree.

- 5 Beboter een ovenschaal en bak de taart in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius gaar.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-koch, Wiener

Ingrediënten

8 gebakken kweeperen
8 eidooiers
125 g suiker
2 maandbroodjes
½ citroenschil geraspt
8 eiwitten

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen. Snij ze vervolgens in vieren en zet ze in een oven. Druk ze door een zeef, als ze goed gaar zijn.
- 2 Klop de suiker met de eidooiers cremig. Meng onder de creme de kweeperenmoes, de citroen en de geraspte maandbroodjes.

- 3 Klop de eiwitten stijf. Vouw door de kweeperenmoes voorzichtig het eiwit.

- 4 Beboter een ovenschaal en doe de pudding erin. Zet de pudding in een voorverwarmde oven en bak hem gaar op 180 graden Celsius.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-creme

Ingrediënten

1½ kilo kweeën

per halve liter kweeënsap
275 gram suiker
gelatine (voldoende voor het sap)
¼ liter slagroom

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij de kweeën in stukken en leg ze direct in koud water met een beetje citroen erin. (tegen het verkleuren). Haal de kweeën uit het water en doe ze in een kasserol en giet er voldoende water bij dat ze net onderstaan. Laat de kweeën een dag weken.

2 Druk de volgende dag het sap uit de kweeën. Breng het sap even aan de kook en doe de geweekte gelatine erbij.

3 Laat de gelei enigszins afkoelen en doe dan de slagroom erbij. Blijf roeren totdat alles koud is en giet het mengsel in met koud water omgespoelde dessertbakjes of glazen.

Kommentaar

Er kan ook stijfgeslagen slagroom gebruikt worden, maar dan moet de gelei sterker afgekoeld zijn.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-eiss

Ingrediënten

1 ½ kilo kweeperen
1 kilo suiker
water (of room)
kaneel

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze en snij ze in stukken en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeperen in

water met wat kaneel zacht. Druk de kweeën vervolgens door een zeef en vermeng de puree met eenzelfde hoeveelheid rietsuiker.

2 Zet de puree in de diepvries en roer het ijs iedere 15 minuten goed door.

Kommentaar

Een modernere variant is om de kweeënpuree te vermengen slagroom of met al gemaakt roomijs.

Quitten-schaum

Ingrediënten

1 kilo kweeën
1 kilo suiker
8 Eiwitten
Citroenschil en sap van een citroen
Kaneel

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder het klokhuis. Bak de kweeën gaar in boter. Druk ze door een zeef.

2 Klop de kweeënmousse wit en schuimig. Roer hier doorheen een

zelfde gewicht aan fijne rietsuiker met geraspte en sap van een citroen.

3 Meng er acht stijfgeslagen eiwitten doorheen

4 Maak er een hoog opgestapelde gladde berg van en snij met een mes door het midden een snee. En bestrooi het met rietsuiker. Laat het in een matig voorverarmde oven langzaam gaar bakken.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten rijstpudding

Ingrediënten

1/2 kilo kweeën
1 liter melk
125 gram suiker
125 gram boter
250 gram rijstmeel in melk tot een papje geroerd
8 eidooiers
6-8 gemalen bittere amandelen
1 citroen, geraspt de schil
8 eiwitten, stijfgeslagen
kaneel

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in stukken en verwijder het klokhuis. Kook de kweeën met wat rietsuiker en citroenschil gaar. Wrijf de kweeën vervolgens door een zeef.
- 2 Kook van het rijstmeel, de boter en de melk een stijve brij. Voeg hier de kweeënmoes, de rietsuiker en de losgeklopte eidooiers bij. Breng het mengsel op smaak met wat kaneel, citroenschil en de grof vermalen amandelen.
- 3 Vouw tenslotte de stijfgeslagen eiwitten beetje voor beetje door het mengsel.
- 4 Kook de kwee pudding au bain marie gaar. Serveer de pudding met kweeëncitroen saus.

Kommentaar

Een variatie is om het rijstmeel te vervangen door witbrood

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-pudding, een variatie

In het lexicon der Kochkunst staat ook nog de volgende variant.

Ingrediënten

- 8-10 rijpe kweeën
- 200 gram suiker
- ½ citroen, geraspte citroenschil
- ½ liter slagroom
- 4 eigelen, losgeklopt
- 4 eiwitten, stijfgeslagen

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in stukken en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën met wat rietsuiker en citroenschil gaar. Wrijf de kweeën vervolgens door een zeef.
- 2 Voeg bij de puree de rietsuiker (200 gram), de slagroom, kaneel en geraspte citroenschil en de eidooiers. Vouw dan de stijfgeslagen eiwitten beetje voor beetje door het mengsel.
- 3 Beleg een springvorm met bladerdeeg en vul het met de kweeënpuree en bak het gaar in een oven op 200 graden Celsius.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Sweet potato Pudding

Ingrediënten

- 900 g zoete aardappel
- 225 g suiker
- wijn
- nootmuskaat
- citroenschil
- 4 eieren
- 100 ml brandy of sterke wijn

Bereidingswijze

- 1 Kook de zoete aardappel gaar en pureer de aardappel. Voeg hierbij de suiker en de boter. En laat de puree afkoelen.
- 2 Klop de eieren los en doe hierbij de nootmuskaat en de geraspte citroenschil. Meng het eierenmengsel samen met de brandy door de zoete aardappelpuree.
- 3 Beboter een ovenplaat en doe er bladerdeeg overheen. Vul het deeg met de zoete aardappelmoes. Bak de

taart gaar in een voorverwarmde oven op 200 graden Celsius.

4 Voeg een laag kweeperenmarmelade over de taart en bestrooi de taart rijkelijk met poedersuiker.

Bron: White House cookbook

Another Glorified Rice

Ingrediënten

Gelatine voor ½ liter
100 g witte dessertrijst
½ slagroom
100 g kweeperengelei

Bereidingswijze

1 Kook de rijst gaar in water met wat zout.

2 Week de gelatine in koud water en los de gelatine op in heet water en laat het iets afkoelen.

3 Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en de vanillesuiker. Vouw hem door de gelatine en de rijst. Giet de pudding in een vorm en zet hem in de koelkast.

4 Maak de saus door de kweeperengelei in een pan boven het vuur op te lossen met wat water

Bron: [The\(.\) Woman's Home Cook Book](#) 1909

2000-2007

Kweeperen met yoghurt

Ingrediënten

4 kweeperen
2 citroen, citroenschil geraspt en citroensap
200 gram honing
½ liter stand yoghurt
80 gram walnoten of pistachenoten, gebroken
slagroom

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Breng de honing, citroensap en de helft van de geraspte citroenschil met water aan de kook.

2 Doe de kweeperen in een ingevette ovenschaal en giet de siroop er overheen. Zet de kweeperen in een oven van 180 graden en bak ze gaar in een half uur.

3 Meng de yoghurt met 2 eetlepels honing en de resterende helft van de citroenschil.

4 Doe de kweeperen op vier borden. Giet over de kweeperen de siroop en strooi de pistache/walnoten er overheen.
Drapeer om de kweeën de yoghurt. Maak het gerecht af met een toefje slagroom.

Rice pudding

Ingrediënten

½ liter slagroom
¼ kop rijst
200 gram kweeperengelei
gelatine

Bereidingswijze

- 1 Was de rijst en kook de rijst gaar. Klop de slagroom stijf. Voeg de suiker en de rijst toe.
- 2 Week de gelatine in koud water en los het op in wat warm water. Meng de gelatine door de slagroom. Zet de rijstpudding in de koelkast.
- 3 Los de kweeperengelei op in ¼ liter warm water. Laat de kweeperen afkoelen en giet ze dan over de rijstpudding.

Bron: [Mrs. Rorer's New Cook Book; a Manual of Housekeeping](#) 1902

Apple Dessert

Ingrediënten

4 Goudreinetten
Kweeperenmarmelade
(geraspte citroen of ananas met suiker)
4 sneden witbrood, ontkorst
kweeperenjelly
slagroom
poedersuiker

Bereidingswijze

- 1 Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Vul de appels met kweeperenmarmelade.
- 2 Beboter een ovenschaal, leg de sneden witbrood erin en besprenkel ze met in water opgeloste kweeperengelei. Plaats de appels bovenop de sneden. Dek de appels met bakpapier af.
- 3 Bak de appels in de oven gaar op 200 graden Celsius.
- 4 Serveer de appels met slagroom en poedersuiker.

Bron: [Science in the Kitchen](#), 1893

Snow Pudding

Ingrediënten

Gelatine
50 ml kweeperen- of citroensap
200 g suiker
eiwitten
custardsaus met rozenwater of vanille

Bereidingswijze

- 1 Week de gelatine in koud water en los de gelatine op.
- 2 Voeg de suiker en het citroensap bij het kokend water en roer goed door. Los hierin de gelatine op. Schenk de gelei uit over een schaal. En laat de gelatine iets afkoelen
- 3 Klop de eiwitten stijf en voeg hierbij de gelatine. Klop dit mengsel zo'n vijftien minuten goed door elkaar. Doe het mengsel in een vorm en zet het in de koelkast om verder af te koelen.
- 4 Serveer het dessert met dun gesneden banaan en custardsaus op smaak gebracht met rozenwater of vanille

Bron: [Science in the Kitchen](#), 1893

Apple Custard

Ingrediënten

4 Goudreinetten
kweeperengelei
1 liter melk
bloem
2 eidooiers
2 eiwitten
2 eetl suiker

Bereidingswijze

- 1 Schil de appels en verwijder het klokhuis. Vul de appels met kweeperengelei.
- 2 Zet de appels met wat water in een beboterde ovenschaal en stoom de appels gaar in de oven.
- 3 Breng de melk aan de kook en bind de melk met de bloem. Laat de melk afkoelen en doe dan de eidooiers, de suiker en de stijfgeslagen eiwitten er doorheen. Kook de custard 'au bain marie' gaar.
- 4 Giet de custard over de gare appels

Bron: [Science in the Kitchen](#) 1893

Periode 2000-2007

Kweeperen rijstpudding

Dit is een Nieuw-Zeelandse recept voor een rijstpudding met kweeperen

Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 eetlepels suiker
- 400 ml melk

- 2 eetlepels brandewijn
- 4 eetlepels Spaanse witte rijst
- 60 gram kweeperenjam of pasta

Bereidingswijze

- 1 Klop de eieren los door de melk, de suiker en de brandewijn tot een luchtig geheel.
- 2 Beboter een ovenschaal en doe hierin de rijst en de kweeperenjam. Giet de melk met de losgeklopte eieren er overheen en zet de schaal in een voorverwarmde oven van 180 graden en bak het dessert gaar.

Bron: www.foodlovers.co.nz

9. Kweeperenjam en –gelei

Kweeperenjams en –geleis werden al bij de Romeinen gemaakt. Sommige van hun jams waren hartig. Dit gebruik zien we terug in de moderne chutney's. In de tussenliggende periode overheersen de zoete jams.

Romeinse Keuken

Hele Kweeperen

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
5 dl defrutum (ingekookt druivesap)
200 g honing

Bereidingswijze

1 Maak de schil van de kweeperen schoon, laat het steeltje en wat bladeren zitten. Kook de kweeperen gaar met de honing en de defrutum.

Bron: PCP Maas, Rond de Tafel der Romeinen, 1994

Hartige Kweeperenjam

Ingrediënten

1 kilogram kweeperen
1 kleine prei
5 dl defrutum (ingekookt druivensap)
200 g honing
zout of garum
een klein scheutje olie

Bereidingswijze

1 Schil en ontpit de kweeperen. Maak de prei schoon en snij hem in kleine stukken. Voeg alle ingrediënten in een pan en kook de kweeperen gaar.

Bron: PCP Maas, Rond de Tafel der Romeinen, 1994

Middeleeuwen West-Europa

Kweeperenjam

Een recept uit de Parijse keuken

“TO MAKE QUINCE MARMALADE, take quinces and peel them, then cut in quarters and take out the eye and the seeds, then cook them in good red wine and then strain through a strainer: then take honey and boil it for a long time and skim it, then put your quinces in it and stir thoroughly, and keep boiling until the honey is reduced by half; then throw in powdered hippocras, and stir till cold, then divide into portions and keep it”

Ingrediënten

2 kg kweeperen

1 liter rode wijn
1 ½ kilo honing
½ theelepel kaneel
½ theelepel gemberpoeder
en zoveel hyppocras poeder als men wil
(zie recept bij basisrecepten)

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in stukken en verwijder de klokhuizen.

2 Breng de wijn aan de kook en doe de kweeperen met de schillen erbij. Kook de kweeperen zachtjes totdat ze gaar zijn. Verwijder de schillen en haal de pureerstaaf over het kweeperenmengsel.

3 Breng de honing aan de kook en verwijder de ongeregeldheden. Voeg dan de kweeperenpuree erbij en kook het vervolgens voor de helft in op een laag vuur. Voeg ten slotte aan de warme marmelade de kruiden toe en roer het goed door.

4 Vul steriele glazen potten met de marmelade.

Bron: [Le Menagier de Paris](#), 1393

A ffare codogniato bono vantagiato.

“To make marmalade of quinces good and fantastic. Take the quinces and peel and put to boil in lots of water and cook until they are come down; take a basin holed or the grater, and grate very fine that you take all that is good, and guard that the seeds don't go into the grated quince. Save for 3 days in the air this grated mix before you put in the the honey, then for each pound of grated quinces you want to have 3 pounds of honey. Bring to a good boil together when the honey is cooked add spices fine and if you want for the mixture, put to boil a little of sugar, for 3 pounds of quince marmalade you want to have 6 ounces of sugar in change of spices. When it is cooked tip it onto a table bathed with fresh water, and make it in the way of sheets of pasta large and just less than half a finger thick, and make in the way of wafers and put in a "albarello" (kitchen salt pot, refers to a specific storage vessel) with spices and with laurel: that it does not go bad you must boil two hours until it is cooked always stirring. This quince marmalade you want to

cook always well mixed with a flat wooden stirrer, etc.”

Ingrediënten

1 pond kweeperenpuree
3 pond honing
225 gram rietsuiker
water
fijne kruiden (kaneel, kruidnagel)

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en kook ze in ruim water gaar. Druk de kweeperen door een zeef. Laat de kweeperenpuree drie dagen in de open lucht staan.

2 Meng daarna per pond kweeperenpuree 3 pond honing er doorheen. Breng de honing aan de kook en voeg er de kruiden aan toe. Breng de rietsuiker aan de kook, voeg de kweeperenmarmelade erbij en kook het op een laag vuur voor zo'n twee uur in tot er een goede consistentie ontstaat. Giet de kweeperen over een plaat uit als een dunne pasta en laat ze afkoelen. Snij er dan dunne repen uit en bewaar het in een "albarello" (afgesloten zoutpot) met kruiden en laurier.

Bron: Recept CXXXIII, Libro di cucina/libro per cuoco, 1400, Louise Smithson (trans.)

Marmelada de ximenes

Dit is een Portugees recept voor brood en kweeperenjam:

Marmelade of ximenes. Make a syrup with two kilos of syrup. Next weigh two kilos of quinces, already peeled and cleaned, and put them in the syrup, which is already on the fire. When the fruits are cooked, remove them from the syrup, mash them, putting them afterwards through a fine sieve. When that (is done) the syrup will remain on the fire, until it attains (candyng term). then, remove the syrup from the fire and add the quince, mixing for a long time. Next, return the pot to low heat, continuing to stir the sweet only in one direction, and not in circular motions so it doesn't soften (or crystalize, I'm not sure which). As soon as the paste leaves the pot (ie doesn't stick), it is cooked. And, to verify if the marmelade is at the point, take a little on a spoon; if it gets a light skin on top, in the manner that you finger doesn't get dirty when you touch it, it is good. If, during the time that you cook the quinces, the syrups becomes red, replace it with another. And if you desire a red marmelade, take the pot over high heat`

Ingrediënten

2 kg siroop

2 kg kweeperen

Bereidingswijze

1 Maak een siroop met twee kilo's suiker.

2 Vervolgens neem de kweeperen, maak ze schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen en snij de kweeën dan in kleine stukken. Kook de kweeperen gaar. Haal de kweeperen uit de siroop en druk ze door een fijne zeef.

3 Kook de siroop tot het kandij stadium, haal dan de pan van het vuur en voeg er de kweeperenpuree bij. Breng de kweeperensiroop op een laag vuur weer langzaam aan de kook. Blijf roeren in één richting. De marmelade is goed als hij loskomt van de pot. Om de goede consistentie te testen haal een lepeltje marmelade uit de pan. Als de marmelade niet meer plakt is hij goed.

Bron: [A Treatise of Portuguese Cuisine from the 15th Century](#)

Chared coneyes, chardwardon

Dit is een Engels recept voor kweeperenjam uit de 15^e eeuw. Bij deze jam worden nog veel kruiden toegevoegd waaronder peper.
“Take a quarter of clarefied hony, iij. vnces of pouder peper, and putte bothe to-gidre; then toke 30 coynes and x wardones, and pare hem, and drawe oute the cokes (Note: ? cokes, or cores) at eyther ende, and seth hem in goode wort til they be soft. then bray hem in a mortar; if they ben thik, putte a litull wyne to hem, and drawe hem thorgh a streynour; And then put the hony and that to-gidre, then sette al on the fire, and lete seth awhile til hit wex thikke, but sterre it well with ij. sturrers for sitting to; And then take it downe, and put there-to a quarter of an vnce of pouder ginger, And so moche of galingale, And so moche of pouder Canell, And lete it cole; then put hit in a box, And strawe pouder ginger and canell there-on: And hit is comfortable for a mannys body, And namely (Note: specially.) fore the Stomak. And if thou lust to make it white, leue the hony, And take so moch sugur, or take part of the one and part of the other/ Also in this forme thou may make chard wardon”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo honing
peper
1 liter wort
gember
laos

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Doe de kweeën in de bierwort en kook ze op een laag vuur gaar. Haal ze uit het vocht en pureer de kweeperen.

2 Breng de honing aan de kook en voeg er wat peper bij. Voeg de honing bij de kweeperen. Kook het geheel in tot het dik wordt. Voeg dan de kruiden toe en doe de marmelade in steriele potten.

Bron: Two fifteenth-century Cookbooks, 1450

Marmelada de D. Joana

“For two kilograms of quinces, use 2 1/2 kilograms of sugar. Cook the quinces whole, just in the water, covering them well. Next peel them, cut them into pieces, straining them

afterwards through a fine sieve. You can also peel the quinces before taking them to the fire and, in that case, they will be cooked with a little sugar and then strained through the sieve. Make a syrup to the mirror stage, add a little flower water, drop in the the quinces strained through the sieve and mix everything very well, off the fire. Take the pot to the fire again, and stir the marmelade, until it releases from the bottom (of the pot). “

Ingrediënten

2 kg kweeperen
2.5 kg rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon en kook ze in zijn geheel in ruim water. Haal de kweeperen uit het water. Laat ze afkoelen. Schil ze, verwijder het klokhuis en snij de kweeperen in stukken. Druk de kweeper door een fijne zeef.

2 Maak een siroop en kook hem tot het draadstadium. Voeg er wat rozenwater bij en de kweeperen. Breng het even aan de kook en haal het dan van het vuur. Blijf roeren totdat de kweeperenmarmelade niet meer aan de pan kleeft.

Bron: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV

Perada

“Cook with their skins 1 1/2 Kilograms of pears, straining them afterwards through a sieve. Next make the syrup to the thread stage (with a kilo of sugar), mix (add) the paste to the syrup and let it reach that point(temperature). If you wish the dessert in fashion of compote, let it cook a little less, and you should remove it from the fire a little softer. That same recipe can be made with equal parts of quinces and pears”

Ingrediënten

750 gram (stoof)peren
750 gram kweeperen
1 kilo rietsuiker
water

Bereidingswijze

1 Maak de peren schoon en kook ze met schil en al in water. Druk ze dan door een fijne zeef.

2 Vervolgens: maak een bietsuikersiroop. Breng de rietsuikersiroop aan de kook tot het

draadstadium. Voeg de kweeperenpuree erbij en breng het nog even tot dezelfde temperatuur aan de kook.

Bron: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV"

Pessegado

Dit is een heerlijke combinatie van kweeperen en perziken.

“Cut in half two parts of peach and one of quince, and cook them seperately. After they are cooked, put everything through a fine sieve. Next, add a like amount of sugar to the weight of the paste, and take the pot to a low heat. Allow it to reach the point of marmelade, and place the confection in little boxes. “

Ingrediënten

1 kilo perziken
500 gram kweeperen
1 ½ kilo rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen en de perziken schoon en halveer ze. Kook ze apart gaar. Druk ze beide door een zeef.

2 Voeg aan de puree rietsuiker aan toe; een hoeveelheid gelijk aan het gewicht van de puree. Breng vervolgens het mengsel aan de kook. Laat het zachtjes koken totdat het marmelade wordt.

3 Giet de marmelade in steriele voorverwarmde glazen.

Bron: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV

Geléia de marmelo

“Take equal prts of quince juice and sugar, and take everything to the fire, with a little flower water. Leave the pot on low heat, until the syrup reaches the consistency of honey. Store it in jars of clay or glass.”

Ingrediënten

500 ml kweeperensap
500 gram rietsuiker
rozenwater

Bereidingswijze

1 Meng alle ingrediënten door elkaar en breng het aan de kook. Laat het zachtjes doorkoken tot het het stadium

van honing heeft bereikt.

Bron: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV

Om quecruyt te make

”Neemt queappelen ende dye scelt. Dan doet hen die kernen uute ende sietse in wijn, totdat mense duerslaen mach. Als si doergheslaghen sijn, neemt alsoe veel goets ghescuymden honich ende dit ghesoden tot dattet seer dicke es. Ende ghi sullet proeven op een saucier Alst bicans ghenoech es, so sal men daer cruyt inne doen, ja, opdat ment ghecruyt wilt hebben ende dan suldijt sieden totdat weeck ghenoech es. Dye wyle dat heet es, so sal ment in doosen doen oft in bussen oft in glasen. Maer eerst sal men die doosen met poer bestroyen doer daencleven Ende somighe doen daer in honich, dat een vieendeel ende dander voerts suyckere. Die somighe nemen al gheheel suyckere voer den honich. Item dit navolghende cruyt sal men daerinne doen: caneele, naghelen, noten , elcx een vierendeel, gimber, lancpeper, folie , elcx een half onche”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo honing of rietsuiker
wijn

kaneel
kruidnagels
gember
lange peper
foelie
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Kook de schillen, klokhuisen en de kweeperstukken in de wijn en de witte wijnazijn.
- 2 Kook de honing op en voeg deze bij de kweeperenmoes. Kook het mengsel door totdat de jam de goede consistentie heeft.
- 3 Vermaal alle kruiden en voeg ze bij de marmelade. Giet de marmelade over in steriele glazen potten.

Bron: recept 173, [Een notabel boecxken van cokeryen](#) 1514

Variatie: Om quecruyt te maken

“Als dat men dye queappelen siet in azijn van wijne ende oock in wijn tsamen, dan maeckt dit cruyt goeden apelijt. Ende eest u te suete oft dat ghi den honich sparen wilt, soe neemt witbroot ende bernet so ment int swert bipeper doet. Dan suldijt weycken ende duerslaen doer eenen doec. Ende nemen dit half totten honich Dit mach men oock in compost doen ende oock in alle dynghen daer men veel honichs in behoeft. Maer niet veel van dat broot, want anders sout gheraken te beschimmelen.”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 fles wijn
100 ml wijnazijn
1 kilo honing
Geroosterd wit brood (eventueel)

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Kook de schillen, klokhuisen en de kweeperstukken in de wijn en witte wijnazijn.

2 Kook de honing op en voeg deze bij de kweeperenmoes. Kook het mengsel door totdat het de goede consistentie heeft.

3 Giet de marmelade over in steriele glazen potten.

Kommentaar

De helft van de honing kan vervangen worden door geroosterd wit brood. De jam zal dan wel eerder kunnen gaan schimmelen.

Bron: recept 174. [Een notabel boecxken van cokeryen](#) 1514

Gouden eeuw tot 1800

Marmelade of quinces

Dit is het recept uit ‘Delight for ladies’ uit 1609 voor witte marmelade

“To make Marmelade of Quinces or Damsons. When you have boyled your Quinces or Damsons sufficiently, straine them; then dry the pulp in a pan on the fire; and when you see there is no water in it, but that it beginneth to be stiffe, then mix two pound of sugar

with three pound of pulp: this marmelade will bee white marmelade”

Ingrediënten

1.5 kg kweeperen
0.5 kg fijne rietsuiker
1 liter water

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en haal het klokhuis eruit. Kook de kweeperen op een hoog vuur gaar en giet ze af. Pureer de kweeën en zet de puree weer op een laag vuur om in te dikken.

2 Als het vocht is gegelleerd voeg dan de rietsuiker toe. Als de kweeperen droog worden zal het mengsel er wit uit komen te zien. Voeg dan een beetje water er bij en kook de jam tot de gewenste dikte.

Bron: Recept 31, Delight for Ladies, 1609

Witte Kweeperenmarmelade

In zowel de “verstandige kok” (1667) als in de engelse kookboeken “Delight for ladies” (1609) en “Englisch housewife’ (1683) wordt een recept gegeven voor witte

kweeperenmarmelade. Hier een transcript uit de verstandige kok.”*Neemt ongeschilde queen, kooctse in een becken met water tot de schil berst. Neemtse dan uyt, schiltse en snijdt al 't vlees af tot 't klockhuys toe. Dit dan gestampt en door een niet al te fijne teems gedaen. Opdat de steenachtigheyt daeruyt blijve, sult ghy in een becken op 't vuur laten droogen, doch stadigh roerende. Wat gedrooght zijnde, sult tot yder pont nemen een pont suycker dat met water geklaert is en tot een matelijcke dicke syroop. Van 't vuur gedaen zijnde, sult'et ondereenmengen en laten't maer een weynigh opzieden. Schept het in doosen, noch warm zijnde, en steltse in een warme stove tot daer een korst boven komt. De doosen mogen oock niet gesloten zijn. Bewaertse dan tot 't gebruyck. Sommige nemen vijf vierendeel fijngestampt broodtsuycker en mengen dat slechts met een pont van 't vlees, dat als boven door de teems gedaen is, ongedrooght, ende laten 't maer een walleken samen zieden. Dese marmelade valt witter, maer moet langer in de stoof staen.”*

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo rietsuiker
½ liter water

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeperen schoon. Kook ze ongeschild in het water. Haal de kweeperen uit het water als de schil barst. Schil ze en snij het vruchtvlees van het klokhuis af. Zet ze dan op het vuur en laat ze een tijdje drogen.
- 2 Weeg de kweeperen en neem net zoveel rietsuiker als kweeën. Maak van de rietsuiker een siroop en giet ze over de kweeperen.
- 3 Doe ze in glazen potten en zet ze in een lauwwarme oven tot dat er korst op de kweeperen komt. Sluit de potten af en bewaar ze op een koele plek.

Bron: recept 181, De verstandige kok 1667

Kommentaar

In het recept de Engelse variant uit de “Englisch Housewife” worden de kweeperen wel geschild en van het klokhuis ontdaan. De kweeperen worden echter op een hoog vuur en zonder af te dekken in de siroop zo snel mogelijk gaar gekookt.

Rode marmelade

Dit recept uit “Englisch Housewife” is een goed recept om rode marmelade te maken.

“ To make red Marmalade of Quinces, take a pound of Quinces and cut them in half, and take out the cores, and pare them; then take a pound of Sugar, and a quart of fair water, and put them all into a pan, and let them boyl with a soft fire, and sometimes turn and keep them covered with a pewter dish, so that the steam or air may come a little out: the longer they are in boyling, the better colour they will have: and when they be soft take a Knife, and cut them cross upon the top, it will make the syrup go through that they may be all of the like colour: then set a little of your syrup to cool, and when it beginneth to be thick, then break your Quinces with a slice or spoon, so small as you can in the pan, and then strew a little fine Sugar in your boxes bottom, and so put it up.

Ingrediënten

- 1 kilo kweeperen
- 1 kilo rietsuiker
- 1 liter water

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen en snij ze in stukken. Zet de kweeperen op in het rietsuikerwater en kook ze op een laag vuur – met gesloten deksel - gaar.
- 2 Snij de kweeperen in stukken en doe ze in steriele glazen.

Kommentaar

In de “the Good house wife jewell” (1593), de “Englisch housewife” (1683) wordt in elk kookboek één recept gegeven voor rode marmelade. In de “verstandige kok” (1667) staan drie variaties reepten voor rode kweeperenmarmelade gegeven. In alle recepten worden de kweeperen in de siroop gekookt. In het Engelse kookboek wordt aangegeven hoe men de siroop moet klaren met eiwitten.

Rode kweeperenmarmelade

Dit is een recept uit het kookboek “de volmaakte keukenmeid” uit de 18e eeuw. Dit is een kopie van een van de varianten voor rode marmelade uit de verstandige kok van 1669

“ Marmelade, hoe men die maaken zal. Neemt 4 pinten nat van geraspte queepeeren, en 2 pinten regenwater daar de schillen van de quee-peren in gekookt zyn, neemt dan 4 pond geschilde queepeeren daar de klokhuizen schoon van uitgedaan zyn; doet dat te zamen in een confituur bekken en laat het heel hard koken tot de quee-peren heel zagt zyn, en dan de stukken heel klein door een zeef gewreven: neemt dan 4 ponden geraspte brood-rietsuiker en roert die daar in, en dan nog eens hard te zamen laten koken tot dat het styf word, en moet gestadig geroert worden om niet aan te branden; en als 't dik genoeg is moet het in een platte pot gedaan worden tot dat het ter degen koud is, en dan een lytje daar op gedaan, en een blaas daar over gebonden, is heel goed.”

Ingrediënten

2 liter kweeperensap
2 kilo kweeperen
2 kilo rietsuiker
1 liter water

Bereidingswijze

1 Maak het kweeperensap als volgt. Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Bewaar de

schillen en de klokhuizen. Rasp de kweeperen en pers het sap eruit.

2 Maak de andere kweeperen ook schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen.

Doe alle schillen en klokhuizen in een liter water en kook ze op. Giet daarna het kookwater door een zeef en vang het kooknat op. Doe hier het kweeperensap en de kweeperen bij, Kook de kweeperen gaar en pureer ze.

3 Voeg de rietsuiker bij de kweeperenmoes en kook de moes zo in dat ze de consistentie krijgt van een marmelade. Giet ze over in voorverwarmde steriele glazen potten.

Bron: hoofdstuk IV, recept 33 uit de Volmaakte Keukenmeid, 1761

Moderne tijd 1800 –1920

Appels compote

Ingrediënten

Appels
Kweeperen

Suiker

Rijst eventueel

Bereidingswijze

1 Schil de appels en de kweeperen en verwijder de klokhuizen.

2 Leg ze in een stenen pot laag bij laag. Bestrooi iedere laag met veel suiker (en eventueel rijst). Sluit de pot met een stuk brooddeeg af

3 Zet de pot samen met het brood in de oven en laat het de hele nacht staan.

Bron: [Miss Beecher's Domestic Receipt Book](#): , 1950

Pear and quince marmelade

Ingrediënten

24 sappige peren
10 rijpe kweeperen
3 citroen, geperst
¾ pond suiker per pond fruit

Bereidingswijze

1 Maak de (kwee)peren schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij ze in kleine stukken. Kook de schillen en

de klokhuizen een half uur samen in wat water. Zeef het water

2 Doe het fruit in water en kook het tot een dikke massa onder voortdurend roeren op hoog vuur. Voeg dan de suiker en het citroensap erbij en kook de massa op een laag vuur voor een uur. Roer voortdurend met een houtenspatel de massa om.

3 Giet de marmelade in steriele potten en sluit de marmelade af wanneer ze is afgekoeld.

Bron: [Breakfast, Luncheon And Tea](#), 1875

Quitten-gelée

Ingrediënten

½ liter kweeënsap
½ kilo rietsuiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon en verwijder de steel. Snij de kweeën in vier stukken en leg ze in een kasserol met voldoende water zodat ze onder staan. En laat ze

in de oven of op een zacht vuur gaar worden.

2 Druk dan het sap eruit en filter het sap door een doek tot de vloeistof helder is. Kook het sap samen met de rietsuiker tot het zachte balstadium. (114°C).

3 Giet het sap in een steriele fles en laat het afkoelen. Er kan als variatie geraspte citroenschil aan toegevoegd worden.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-Marmelade

Ingrediënten

0.5 kg kweeënmoes
375 –500 gram rietsuiker
citroen

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze en snij ze in 6-8 stukken en verwijder de klokhuizen. Kook ze gaar in half water half wijn. Druk dan de kweeën door een zeef en doe er voldoende rietsuiker bij.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-Muss auf Süddeutsche art

Ingrediënten

2 kg kweeperen
1 fles witte of rode wijn
700 ml water
1 1/2 kg rietsuiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze en snij ze in 6-8 stukken en verwijder het klokhuis. Kook ze gaar in half water half wijn. Druk dan de kweeën door een zeef en doe er voldoende rietsuiker bij.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890,

Quitten-compote

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo rietsuiker
schil van een citroen
1 pijpje kaneel

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij vervolgens de kweeën in vieren en verwijder de klokhuisen. Doe de kweeën samen met de klokhuisen in een beboterde ovenschaal. Giet er water over heen, met rijkelijk veel rietsuiker, de citroenschil en de kaneel. Laat de kweeën langzaam zacht worden in de oven. Giet op het eind een goede witte wijn over de kweeën en laat ze nog even staan.

2 Haal dan de kweeën eruit en leg ze op een schaal. Kook het vocht nog wat in en verwijder de citroenschil, de kaneel en de klokhuisen en giet het over de kweeën.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Sliced Apple Compot

Ingrediënten

Appels
Kweeperensap
5 eetl suiker
½ fles witte wijn
citroenschil
kaneelstokje

Bereidingswijze

1 Kook de appels met de ingrediënten op een laag vuur gaar.

Bron: [Henriette Davids' Practical Cook Book](#), 1897

2000-2007

Variatie: Kweeperengelei

Ingrediënten

8 grote kweeperen
3 kilo suiker
3.6 liter water

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon. Breng het water met de suiker aan de kook en zet hierin de hele kweeperen. Laat de kweeperen 3-4 uur zachtjes koken.

2 Haal de kweeperen er volgens uit en gebruik ze voor dessert. Doe het sap in steriele potten en laat het langzaam afkoelen.

Bron: www.foodlovers.co.nz

Kweeperenchutney

Ingrediënten

2 kilo kweeperen
500 gram rozijnen, zonder pitten
500 gram dadels, zonder pitten
800 ml malt azijn
50 gram gemalen gember
6 rode pepers, zaadlijsten en pitten verwijderd
500 gram basterd suiker
3 theelepels mosterd poeder

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën met de helft van de azijn, de dadels en rozijnen op een zacht vuur totdat ze gaar zijn. Voeg de laatste tien minuten de pepers en de gember erbij.

2 Breng de resterende wijnazijn aan de kook, draai het vuur laag en los de suiker erin op. Meng vervolgens het mosterdpoeder eronder.

3 Doe de kweeperen in een steriele pot en giet de warme wijnazijnsiroop er overheen en laat het een paar weken staan.

Bron: Kirsty Hanson,
www.foodlovers.co.nz

10. Zoetigheden

Van snoep en zoetigheden hielden mensen al door de eeuwen heen..

Van kweeperen zijn verschillende zoetigheden gemaakt; eiwit-schuimpjes, zachte en harde kweekoekjes, wafels met kweeperenmarmelade en kweeperamandelpasta al dan niet verpakt in deeg etc.

Middel-eeuwse Arabische keuken

Een Oostelijk Zoet

Ingrediënten

150 g amandels, gemalen
1 liter water
sap van granaatappels
sap van kweeperen
sap van zure appels
sap van peren
geroosterde kalebas/pompoen
rozenwater
rozenolie
sesamolie
kamfer

Bereidingswijze

- 1 Pel de amandelen en maal ze fijn. Doe de amandelen bij een liter kokend water en laat ze een tijd staan. Druk de amandelbrij door een fijne zeef en vang de amandelmelk op.
- 2 Rooster de kalebas/pompoen en wrijf ze door een zeef.
- 3 Doe de amandelmelk, de pompoen-puree en het vruchtensap in een kasserol en breng het langzaam aan de

kook. Maak een roux van tarwezetmeel en (rozen)olie en voeg de amandelmelk erbij. Laat het afkoelen.

Indien de maag zwak is, voeg dan nog wat rozenwater vermengde met kamfer toe.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Kweeper Pasta

Ingrediënten

500 g kweeperen
1.5 kg honing

Bereidingswijze

- 1 Kook de honing op een zacht vuur. Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Pureer de kweeperen tot een pasta.
- 2 Doe de pasta bij de honing en kook het mengsel op en verwijder het schuim. Haal de pan van het vuur als de massa vast wordt.

Bron: David Friendman, An Anonymous Andalusian Cookbook, 13e eeuw

Middeleeuwen, West-Europa

Vivanda da fare bon stomacho.

“Dish to make a good stomach. Take apples of quince and boil and peel and paste, and take almond milk and temper these quinces and put to cook; when it is cooked put spices sweet little and sugar enough”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
amandelmelk
fijne kruiden(kaneel, kruidnagel)

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, kook ze gaar en schil ze dan. Druk de kweeperen door een zeef en voeg er de amandelmelk erbij.

2 Breng de kweeperen aan de kook en kook ze op een laag vuurtje door totdat ze de goede consistentie hebben. Breng

de kweeperen op smaak met rietsuiker en fijne kruiden.

Bron: Recept CXXXIII, Libro di cucina/libro per cuoco, 1400, Louise Smithson (trans.)

Quynade

Nog een ander recept voor kweepeeramandel zoetheid, maar dit maal zoetzuur.

“Take Quynces, and pare hem clene, caste hem on a potte, and caste ther-to water of Rosys; do it ouer the fyre, and hele (Note: Cover) it faste, and let it boyle a gode whyle tyl they ben neysshe; and 3if they wol not ben neysshe, bray hem in a Morter smal, draw hem thorw a straynoure; take gode Mylke of Almandys, and caste in a potte and boyle it; take whyte Wyne and Vynegre, an caste ther-to the Mylke, and let it stonde a whyle; take than a clene canvas, and caste the mylke vppone, and with a platerie stryke it of the clothe, and caste it on the potte; gedyr vppe the quynces, and caste to the creme, and do it ouer the fyre, and lat boyle; take a porcyon of pouder of Clowys, of Gyngere, of Graynys of Perys, of Euery a porcyon; take Sugre

y-now, with Salt, and a party of Safroun, and alle menge to-gederys; and when thou dressyst forth, plante it with foyle of Syluer”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
500 ml amandelmelk (100 gram amandelen)
400 ml witte wijn
100 ml witte wijnazijn
1 kilo rietsuiker
paradijskorrels
kruidnagels
gementer
zout
saffraan
zilver of goudblad

Bereidingswijze

1 Kook de amandelen even op en verwijder het velletje. Laat de amandelen dan een paar uur in het water staan en vermaal ze dan fijn. Kook het vervolgens weer even op. Haal de pan van het vuur en doe de witte wijn en wijnazijn erbij. Zeef de amandelen-waterbrij en bewaar de amandelmelk(lees het vocht).

2 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in achten en verwijder de

klokhuizen. Kook de kweeperen op een laag vuur gaar. Pureer ze vervolgens.

3 Doe de amandelmelk bij de kweeperenpuree en klop het tot een crème. Zet het dan op een laag vuur en laat het een tijdje koken.

4 Vermaal ondertussen de kruiden tot een mengsel en doe de rietsuiker en zout erbij. Voeg het dan bij de amandelkweeperen-puree. Laat het nog een tijdje koken totdat de vloeistof zich bindt. Serveer de Quynade warm of koud.

Bron: Two Fiftheen-century Cookbooks, 1450

Gouden Eeuw tot 1800

Offal leaves

Dit is een recept voor een amandel-kweeperen gebakje zoals je vindt in de Turkse winkel.

“To make offal leaves. Make puff paste like the others here before, & make little covers larger than a hand, then have a half pound of ground almonds, & three candied quinces, & grind together, half pound of sugar, two ounces of cinnamon, one ounce of nutmeg, two raw egg yolks, then mix well all together with two ounces of

new butter, then take the better part of an egg, & put it on the pie cover, & fold there two that it will be like raviolis, & put them to cook in the oven: when they are cooked sugar thereon.”

Ingrediënten

Puff deeg
250 g bloem
250 g boter
125 ml water

Vulling

3 kweeperen
250 g rietsuiker
250 g amandelen
60 gram boter
3 eigeel
kaneel
nootmuskaat

Bereidingswijze

1 Meng het water door de bloem en maak er met weinig kneden een deeg van.

2 Snij eenvierde van boter af en maak er kleine stukjes van. Rol het deeg uit en doe de boter en wat bloem op het deeg. Vouw het dubbel en rol het uit. Herhaal dit totdat de boter op is. Leg het deeg voor tenminste een half uur te rusten in de koelkast.

3 Snij de kweeperen klein, maal de amandelen fijn en maak een deeg van de amandelen en de andere vulling ingrediënten. Maak er kleine balletjes van.

4 Maak van het deeg dunne plakjes en doe er een balletje vulling in en sluit het deeg voorzichtig.

5 Zet de “ravioli” in een voorverwarmde oven en laat ze gaar worden. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen en doe er veel rietsuikersiroop overheen.

Bron: Overture de Cuisine, 1604

Quince pasta uit Genua

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
0.5 kilo rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij de kweeperen in schijven en ‘bak’ ze in de

oven droog. Pureer de kweeperen en vermeng ze met fijngemalen rietsuiker.

2 Giet het mengsel in vormen en laat het verder drogen in de oven.

Bron: Recept 30, Delight for Ladies, 1609

Kweeperen Quindina

Ingrediënten

8 kweeperen
150 ml rozenwater
450 g rietsuiker
water

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, haal de pitten eruit. Doe de kweeperen in een pan en vul de pan met water. Laat de kweeperen koken totdat het water ingedikt is tot een halve liter.

2 Voeg bij de kweeperen het rozenwater en de rietsuiker en kook het mengsel tot het een donkere kleur krijgt. De pan kan van het vuur als een druppel van de vloeistof niet meer uitloopt. (zachte balstadium)

3 Giet de siroop door een jelly bag in een andere pan. Zet de pan op een laag

vuur (komfoor) en neem een pollepel en vul de vormen, die wat nat zijn gemaakt met rozenwater, met de kweeperengelei.

Bron: Recept 28, Delight for Ladies, 1609

Amandeltaart

Dit is een recept voor een heerlijke amandeltaart

“To make an almond tart. Take half a pound of almonds peeled and ground, quince preserved in sugar, a dozen dates well washed therein, & chop very small with the quince, & half an ounce of cinnamon, three ounces of sugar, two yolks of eggs, & mix all with the almonds, & make the tart like the others”

Ingrediënten

12 dadels
gekonfijte kweeperen of kweeperen in siroop
250 gram amandelen, gepeld en fijngemalen
2 eigelen
85 gram rietsuiker
15 gram kaneel (naar smaak)

Bereidingswijze

1 Snij de dadels en de kweeperen fijn. Meng alle ingrediënten met elkaar. Rol het uit en leg het op een ovenplaat. Bak het gaar in een voorverwarmde oven op 180-200 graden Celsius.

Bron: Overture de cuisine, 1604

Fraitelen; kweeperen marsepein

“Neemt 8 loot queevleesch, 26 loot gepelde, soete amandelen, 8 loot wit poeyersuycker, anderhalf loot van de beste caneel, wat gember, een weynigh nagelen, rooswater, sooveel genoeg is om de amandelen te stoven, alsoock d'andere speceryen. Maeckt daervan een deegh en set in de korst of soo het UE. belieft.”

Ingrediënten

350 gram kweeperen
350 gram poedersuiker
1 kilo amandelen
gember
kaneel
kruidnagels
rozenwater

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, snij ze in vieren en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeperen gaar in water met wat rietsuiker, de gember, kaneel en de kruidnagels. Druk de kweeperen dan door een zeef.

2 Kook de amandelen. Pel de amandelen en vermaal ze fijn. Vermeng de amandelen met de poedrierietsuiker en de gepureerde kweeperen.

Bron: recept 122 “de verstandige kok”, transcriptie 1667

Om kweekoekjes te maken

“Neemt heele queen, wrijft die schoon af, doch koockt die in water. Laetse soo met de schillen zieden totse murruw zijn. Neemtse uyt, dectse toe met een doeck totse lauw zijn. Doet de schillen af, ook de kernen en het harde, en wrijftse heel kleyn. Neemt sooveel suycker als queen, fijngestoten. Menght samen en set het op 't vuur. Latet opkooken. Gekoockt zijnde, stroyt op een schoone planck suycker en leght het daerop. Maect koeckjens. Laetse kout worden. Set die op een stoof met vuur totse droogh zijn. Gy kuntse in schoon papier bewaren, soolange het u elieft.”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo fijne rietsuiker
rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon en snij ze in vieren. Kook de stukken op een laag vuur in ruim water voor zo'n drie uur. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen. Verwijder de schil en het klokhuis. Pureer de kweeperen

2 Weeg de kweeperen en pak net zoveel rietsuiker als het gewicht van de kweeperenmoes en roer de rietsuiker door de moes. Breng vervolgens dit mengsel op hoog vuur door totdat de massa los komt van de bodem.

3 Leg op een bakplaat vetvrij bakpapier en giet de kweeperenmassa uit op de plaat. De dikte van de massa moet niet meer zijn dan 2-2.5 cm. Zet de plaat in een voorverwarmde oven van 75-100 graad Celsius en laat de kweeperenmoes drogen voor zo'n twee dagen.

4 Draai de plak om en laat de andere kant ook nog twee dagen drogen. De plak blijft wat plakkerig aanvoelen. Snij de plak in stukjes en wikkel ieder stuk

in een snoep papiertje. De bonbons kunnen ook nog eerst door de rietsuiker gehaald worden. De bonbons kunnen lang bewaard blijven mits ze luchtdicht verpakt worden.

Bron: Recept 182. De verstandige Kok, 1669 vertaald door Marleen Willebrands

Moderne Tijd 1800-1920

Wafers

Ingrediënten

450 gram bloem
150 gram boter
2 eieren
kweeperenjam of -jelly
nootmuskaat
zout

Bereidingswijze

1 Klop de boter cremig samen met de eieren. Zeef de bloem en mix ze goed door de botercrème. Voeg voor de smaak wat nootmuskaat en zout toe. Voeg zoveel water toe als nodig is om een samenhangend deeg te maken. Verdeel het deeg in kleine bolletjes. Zet de bolletjes in een bak met ijswater.

2 Rol de bolletjes op een bebloemd oppervlak zeer dun uit. Snij uit het deeg de gewenste vorm en leg ze op een ovenplaat met bakpapier. Bak de wafels in een voorverwarmde oven op 180 graden.

3 Bestrijk de wafels met de kweeperenjam voor het opdienen.

Bron: [The New England Economical Housekeeper, and Family Receipt Book](#). 1845

Kommentaar

In moderne recepten wordt suiker aan de botercrème toegevoegd. In plaats van water wordt melk gebruikt. En om het deeg iets te laten rijzen wordt bakpoeder aan de wafels toegevoegd.

Sweetmeat Dumplings

Ingrediënten

450 gram bloem
450 gram boter of niervet
gekonfijte kweeperen

Bereidingswijze

1 Maak een deeg van de bloem, de boter en wat koud water. Sla het deeg een aantal keer plat. Rol het uit in een dunne laag deeg. Snij er gelijke porties uit en vul ze met gekonfijte kweeperen, perziken of pruimen.

2 Doe de kleine bolletjes in een doek en kook ze in zo'n 25 à 30 minuten gaar in kokend water. Haal ze eruit en doe ze in koud water.

3 Haal de dimplings uit de doek. Bestrooi ze voor het serveren met suiker of serveer ze met slagroom.

Bron: [The Lady's Receipt-Book: A Useful Companion For Large Or Small Families](#). 1847

Kommentaar

Vijftig jaar later komt dit recept terug in het [White House Cook Book](#) (1887)

To Candy fruit

Ingrediënten

1 pond suiker
100 ml water
kweeperen in siroop

Bereidingswijze

1 Haal de kweeperen uit de siroop en laat ze goed uit lekken. Snij de kweeperen in schijfjes.

2 Doe het water bij de suiker en zet het op een laag vuur op. Voeg als de suiker vloeibaar is de kweeperen erbij en blijf roeren totdat de suiker uitkristalliseert.

3 Leg de kweepeerschijfjes in een warme oven te drogen. Als de schijfjes onvoldoende gekonfijt zijn herhaal dan het proces.

Bron: [La Cuisine Creole, 1885](#)

Quince pudding

Ingrediënten

750 gram goudrenetten
500 gram kweeperen
oud bakken brood
1 liter melk
4 eieren
rozenwater
citroensap
200 gram suiker

Bereidingswijze

- 1 Schil de appels, kweeperen en verwijder de klokhuizen. Rasp het fruit en voeg er geraspt brood bij. Breng het mengsel op smaak met suiker en citroensap, rozenwater of sinaasappelschil
- 2 Klop de eieren los in de melk en voeg het bij fruitbroodpudding. Bak de pudding gaar in een voorverwarmde oven op 180 graden gaar.

De pudding kan warm geserveerd worden of koud bij de thee met slagroom.

Bron: [Miss Beecher's Domestic Receipt Book](#) 1850

Eclaire aux Quince

Ingrediënten

Kweeperenmarmelade of geleï
Soezendeeg
1 dl water
1 gram zout
50 gram boter
50 á 60 gram bloem
2 eieren

Bereidingswijze

- 1 Breng het water met het zout en de boter aan de kook.
- 2 Voeg in een keer alle bloem bij het water. Roer het mengsel goed door tot een samenhangende gladde deegbal verkregen wordt, die van de wand van de pan loslaat.
- 3 Neem de pan van het vuur en klop een voor een de eieren door het deeg. Voordat een nieuw ei wordt toegevoegd moet het andere volledig zijn opgenomen.
- 4 Beboter een bakblik. Doe het deeg in een spuitzak en spuit stroken van tien cm op het blik.

5 Zet het bakblik in het midden van een hete oven van 220 graden Celsius. Laat de soezen gedurende 12 minuten rijzen. Zet dan de temperatuur op 200 graden en bak de soezen in 25 minuten gaar. De soezen op een taartrooster laten afkoelen.

6 Vul de soezen met de kweeperenjelly of marmelade.

Bron: [Hand-book Of Practical Cookery](#), 1887

Kommentaar

In de culinaire encyclopedie [The Epicurean](#) (1894) staat hetzelfde recept. Hier wordt het recept Choux Pralinés et Choux Glacées genoemd.

Quitten-paften

Dit is een latere kopie van Quince pasta uit Genua.

Ingrediënten

1 kilo kweeën

1 kilo suiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon met een doek en doe ze in een kasserol met voldoende water en kook ze zachtjes gaar. Druk ze door een zeef

2 Zet de kweeperenpuree op een laag vuur. Kook de puree tot een droog 'deeg'. Doe net zoveel rietsuiker erbij als het gewicht van de gekookte kweeën en kook de puree door totdat ze loskomt van de pan.

3 Giet de puree in ingevette blikken-vormen. Zet de vormen in een lauwwarme oven te drogen.

4 Verpak de kweeperensnoepjes in vetvrij papier.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-schaumchen

Ingrediënten

8 kweeën

suiker

citroenschil

3 stijfgeslagen eiwitten

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën gaar en druk ze door een zeef.

2 Sla de eiwitten met de rietsuiker stijf en doe er de geraspte citroenschil bij. Meng de eiwitten door de puree.

3 Maak vervolgens met een theelepel kleine hoopjes op vetvrij bakpapier van de kweeperenmousse. Laat de schuimpjes langzaam drogen in een lauwwarme oven.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-bürschen

Ingrediënten

gebakken of gekookte kweeën

witbrood

citroenschil

kaneel

eiwit

varkensvet

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën gaar en pureer ze. Meng dan de puree met de kaneel, de citroenschil en het witbroodkruim.

2 Maak van de moes vervolgens kleine balletjes en rol ze door eiwit

3 Bak de balletjes gaar in het varkensvet.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-striesel

Dit is een vergelijkbaar recept als de quee- koekjes uit de verstandige kok uit 1669.

Ingrediënten

1 kilo kweeën
1 kilo suiker

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Rasp de kweeën. Voeg eenzelfde gewicht aan rietsuiker toe als de kweeperen en breng ze samen onder voortdurend roeren aan de kook.
- 2 Giet de massa uit over vervrij bakpapier en laat het drogen. Snij er lange dunne stukken uit en rol ze in rietsuiker. En laat ze in een voor verwarmde oven verder drogen.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-confect

Ingrediënten

1 kilo kweeën
1 kilo suiker
suiker

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij vervolgens de kweeën in vieren en verwijder de klokhuisen. Kook de kweeën gaar en druk ze door een zeef.
- 2 Weeg de kweeënpuree en neem dezelfde hoeveelheid rietsuiker en maak er een siroop van. Giet de siroop bij de puree . En kook het samen tot een goede marmelade ontstaat. Giet de marmelade in een schotel.
- 3 De volgende dag maakt men van de marmelade kogels ter grootte van walnoten. Legt ze op een vetvrij papier en drukt ze plat en laat ze in de zon drogen.
- 4 Bestrooi ze de volgende dag met rietsuiker en rol ze dunner uit. Doe dit tot de kweeën confect zo dun is als bladeren. Doe er nogmaals rietsuiker overheen en verpak ze in vetvrij papier en berg ze in een snoeptrommel op.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-bonbons

Ingrediënten

0.5 kilo suiker
rode kleursof
90 ml kweeënsap

Bereidingswijze

- 1 Kook de rietsuiker in water tot een temperatuur van 114 °C, het zachte balstadium. Voeg er een druppel rode kleurstof bij.
- 2 Doe het kweeënsap erbij en kook het weer op tot het zachte balstadium.
- 3 Giet het mengsel uit op een marmeren plaat die met amandelolie is ingewreven en bestrooid met rietsuiker en laat de massa enigszins afkoelen. Snij er dan bonbons uit en laat ze uit harden en bewaar ze in papier. Ze blijven iets plakkerig.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-brot

Dit recept is vergelijkbaar met de kweepeerpasta's uit de middeleeuwen.

Ingrediënten

½ kilo kweeën
½ kilo suiker
1 citroen, geraspte schil
kaneel

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon. Kook ze in water gaar en schil ze dan en verwijder het klokhuis. Druk de kweeën door een zeef. Neem net zoveel rietsuiker als kweeënmoes en maak er een siroop van met wat water. Schuim het water goed af.

2 Doe bij de siroop de kweeperenpuree, de citroenschil en de kaneel en kook het in tot een goede marmelade.

3 Giet de marmelade uit in een vetvrij bakpapier en laat het drogen in een voorverwarmde oven. Het quittenbrood kan donker geveerd worden door bramen of frambozen te mengen met de siroop.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quince Leather

Ingrediënten

2 kilo kweeperen
1 kilo suiker
kruiden

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeperen in weinig water gaar. Pureer de kweeperen en kook ze in tot een dikke massa.

2 Giet de massa uit over bakpapier in een zeer dunne laag. Leg de kweeperen te drogen in de zon of in een voorverwarmde oven van 180 graden. Doe de oven uit als deze op temperatuur is

Bron: [White House Cook Book](#): 1887

Kommentaar

In het kookboek wordt niet vermeld welke kruiden gebruikt worden. In de [The Oriental Cook Book](#) staat een vergelijkbaar recept. De kweepeer leather wordt in kleine rondjes uit gesneden.

Sponge Fritters

Ingrediënten

500 gram bloem
70 gram suiker
200 ml gepasteuriseerde melk
gist
70 gram gesmolten boter
1/4 theel zout
2 eieren
schil van ½ citroen
kweeperenmarmelade
rode bessengelei
frituurvet

Bereidingswijze

1 Maak een deeg van de helft van de bloem, de suiker, de melk en de gist. Laat het rijzen

2 Voeg de andere ingrediënten bij het deeg en laat het opnieuw rijzen.

3 Maak van het deeg kleine schelpjes. Dip ze in de bloem. Vul de schelpjes met de kweeperen- en rode bessengelei in de verhouding twee staat tot een. Bestrijk het oppervlak van de schelp met melk en doe er een tweede schelp overheen en druk het goed aan.

4 De fritters worden in frituurvet gebakken. Laat ze uitlekken en doe er voor het serveren poedersuiker overheen.

Bron: [The Boston Cooking-School Cook Book](#) 1896

2000-2007

Lowzina mal Haiwah

Ingrediënten

1 ½ kilo kweeperen

625 ml water

1 kilo suiker

1 ½ eetlepel citroensap

175 gram amandelen

½ theelepel kardemom

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze, verwijder de klokhuizen en snij ze dan in kleine stukken. Kook de kweeperen in het water op een zacht vuurtje zonder deksel gaar. Zet ze dan voor een nacht weg. Hierdoor krijgen ze een mooie rode kleur.

2 Pureer de dag erna de kweeperen en voeg een gelijke hoeveelheid suiker eraan toe. Breng het mengsel aan de kook en kook het op een laag vuur voor zo'n drie uur. De pasta moet langzaam loslaten van de pan. Als dat het geval is, laat dan de pasta afkoelen.

3 Breng de amandelen aan de kook en verwijder de velletjes. Vermaal de amandelen samen met de kardemom.

4 Leg een vel bakpoeder op tafel. Leg hier de helft van de amandelen op en giet hierover heen de kweeperenpasta. Hierboven op komten de resterende gemalen amandelen.

4 Druk de pasta aan met een deegrol. Als het plakkerig wordt, voeg dan meer gemalen amandelen toe. Rol het deeg uit tot een plak van 1 cm dik. Snij uit het deeg gewenste vormen en laat ze in een lauwe oven voor 2-8 uur drogen. Leg ze dan in een dichte koekjes-trommel.

Bron: Daisy Iny, Best of Bagdad Cooking

11. Inmaken van Kweeperen

De afgelopen eeuwen zijn verschillende manieren ontwikkeld om kweeperen langer te bewaren. Kweeperen worden rauw of gekookt in hun eigen kooknat, met suikersiroop, of in pekewater dan wel met wijn of sterke drank bewaard.

Middeleeuwen, West Europa

Compota de marmelo

Ingrediënten

1 kilo kweeperen

1 kilo rietsuiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij de kweeperen in achten.

2 Breng water aan de kook en laat de kweeperen even meekoken. Haal ze er dan uit en zet ze in koud water. Zet ze vervolgens voor drie dagen op een koele en donkere plek. Breng ze iedere dag even op een laag vuur aan de kook.

3 Op de laatste dag worden de kweeperen volledig gaar gekookt, totdat zij met een speld gemakkelijk doorboord kunnen worden.

4 Haal de kweeperen uit het water en doe ze in een container met heet water. Verwijder het water en vul het met

siroop. De siroop moet het kandijstadium hebben Zet de kweeperen voor vijftien dagen weg.

5 Breng iedere dag de siroop even aan de kook. Op de laatste dag wordt de siroop met de kweeperen langzaam aan de kook gebracht. Laat het afkoelen en doe er wat rozenwater bij.

Bron: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV"

Om queen te maicken

Een 'Nederlandse' variant op kweeperen compote uit 1500. Dit maal met aangezoete wijn: *"Men sal nemen die queden en schellense en quartiense ende doense te vieren mit watere ende laetse sieden tot dat sij morwe sijn, dan salmen dat sap uut doen. of men machse mit wijne sieden, ende dan salmen nemen witte suker ende wat wijns en de die sukerde wijn opt vier geseth, ende nemen wit van eueren ende slent wel cleijne ende doet dan in die suker ende wijn ende laten tegader sieden tot dat claer is ende dan doe op die queen ende latent een luttel te*

*samen sieden ende oden in een scotel
ende dien alsoe”*

Ingrediënten

1 kilo kweeperen

1 kilo rietsuiker

wijn

eiwit

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en kook ze in water of wijn zacht.

2 Neem het kooknat en kook het met rietsuiker en wijn op. Klaar de kweeperenwijn met eiwitten en giet het over de kweeperen.

Bron: Recept 76, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late
Middeleeuwen, 1989

Kommentaar

In het UB gent 476 (113) staat een vergelijkbaar recept. “Om queeen te confyten” Echter hier worden de kweeperen in water gekookt.

Een ander recept uit UB Gent 476 is “Om queecruyt te maken op de manier van de Ytalien ” (recept 116) In dit recept worden de kweeperen in de schil gaar gestoofd in de oven. De schil en klokhuizen worden daarna verwijderd.

Om queen in enen pot te souen

“neempt ongheschelden queyen ende stexse die kersel wijt ende wijlse met sucarende doetse dan jn enen pot met die tvedelen waters ende dat derden deel goeyden wijn ende dan deckten pot ende laetse dair jnne sijeden dan sij bij nae ghenoch sijn ende als ghij se dienen wijlt ouer sproyse met roeswater”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen

1 fles wijn

water

rozenwater

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon en kook ze in twee delen water en een deel wijn gaar. Besprenkel de kweeën voor het opdienen met rozenwater.

Bron: Kantl, 1.79 1500

Kommentaar

In het Nederlands kookboek “UB Gent 476” wordt een zelfde recept (112) gegeven. Alleen worden de kweeperen eerst geschild en met aangezoete wijn gaar gekookt.

Om Queen een jaer goet te hauden

“eerst zo neemt u queen al versch gepluct vanden boome en neemt dan een cleyntonnekin en doeter droessem van rooden wijn in en legt dan een laghu queen ende tot elcker laghe moet ghij altijd droessem op doem maer al boven moet wel gehestopt zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert”

Ingrediënten

kweeperen

wijndroesem

ton

Bereidingswijze

1 Neem een tonnetje. Doe er een laag wijndroesem in en daarop de kweeperen. Herhaal dit laag bij laag en sluit af met droesem. Sluit het tonnetje en zet het van de grond.

Bron: Recept 114, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late
Middeleeuwen, 1989

Kommentaar

Een ander gebruik in die tijd was om in plaats van wijndroesem gezeefde as te gebruiken. (recept 115, UB Gent 476)

Peren oft queden in Hypocras

Weer kweeperen in wijn maar dit maal met kruiden.

“De peren of queen sameln schellen heel ende dan die stelen daer aen laten: die queen sa;em ontstucken snijden ende kernen uuijt doen, die salmen dan doen in eenen anderen pot ende daer overgieten rooden wijn totse bedect zijn, dan een goet deel sukers daer in ende heel nagelen, wildij kaneel der bij.
“

Ingrediënten

3 kweeperen

1 liter rode wijn (merlot en pinot noir)

125 gram rietsuiker

kruidnagels

kaneel

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en snij ze in stukken en verwijder de klokhuisen.

2 Voeg aan de wijn de rietsuiker, de kaneel en de kruidnagels toe. Breng de helft van de wijn aan de kook met de ingrediënten en kook de kweeperen tot ze zachtjes worden. Laat het dan afkoelen en voeg er de rest van de wijn erbij.

Kommentaar

In het recept staat niet dat de wijn met de kweeperen gekookt moet worden. Het zou een manier kunnen zijn om kweeperen te bewaren. Maar het kan ook zijn dat de kweeperen smaak afgeven aan de wijn en dat het zo een lekkere gekruide wijn wordt. Ik denk dat de wijn met de ingrediënten aan de kook gebracht moet worden.

Bron: Recept 222, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late Middeleeuwen, 1989

Que-appelen met de merch in soppe

Dit is een recept uit een Nederlands kookboek van omstreeks 1500:

“neemt u appelen en seeltse ende doet dat clockhuijs uuijt ende steeker merch ende krenten in ende neemte witte wijn en suker en rechtse daer op alsse wel ghestoft is “

Ingrediënten

1 kilo kweeperen

100 g beenmerg

100 g krenten

1 liter witte wijn

90 gram rietsuiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en verwijder het klokhuis. Meng het merg met de krenten. Vul het klokhuis met het merg-krentenmengsel en plaats ze in een pan. Giet vervolgens de witte wijn erbij. De kweeperen moeten helemaal onderstaan en voeg de rietsuiker erbij. Kook dan op een zacht vuur de kweeperen zacht.

Bron: Recept 195, UB Gent 476, 1500
Beschreven in De keuken van de Late Middeleeuwen, 1989

Om queen te sulten

Dit recept uit Kantl Gent 15 is een manier om gekruide kweepercompote te maken:

“schelse ende nempt die stenen wijt ende laetse jn groten stucken ende werpse jn ghesch uijmt honijch ende sietse daermede tot sij bij nae moru sijn ende vanden wure doter in poeyder anijs van wenkel ende van naghel canel ende greyn te weten tegen een onse ende j loet ghenbars naghel greyn ste samen j loet anijs venkel saet elcks j ons of bereijte aldus sietse on gheschelt met stucken jn water enen mijsererij mey deus lanck ende laetse

dan van een wijnd drogh worden ende verpse In caut honijch dat water soldij dan versieden tot dat dijcket ende dan ghiet op die verseyde queen”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
1 kilo honing
anijszaad
venkelzaad
kruidnagels
kaneel
paradijszaad
gember

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen en snij ze in grote stukken. Doe ze in hete honing en kook ze gaar.

2 Maak een pasta van de kruiden en doe ze erbij.

Bron: Recept 82, Kantl Gent 15

Gouden Eeuw tot 1800

Inmaken van Kweeperen

“To keep quince. Peel the quince, & remove the seeds: then put to boil the peels with the seeds, until the peels are well cooked: then put the quince therein, let boil two or three boilings no more, & take them out, then let them cool very cold, and the broth also, and cast them in a little cask all together with peels and all, and keep them so.”

Ingrediënten

1 kilo kweeperen
bouillon

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en haal de klokhuizen eruit. Kook de schillen en de klokhuizen totdat ze zacht zijn. Voeg dan de kweeperen toe en laat ze een tijdje koken.

2 Laat de kweeperen afkoelen en doe ze samen met de schillen en het klokhuis in een glazen pot. Giet over de kweeperen de koude bouillon en sluit de pot af.

Bron: Overture de Cuisine 1604

Om kweestukken met citroenen te maken

“Neem een pond kweeperensap, sap van twee citroenen en drie pond broodrietsuiker. Laat dit koken totdat het goed is afgeschuimd. Neem dan vijf pond schoongewreven en geschilde kweeperen - snij ze zo groot als men wil – en meen de geraspte schil van twee gele citroenen. Kook het samen in schoon water tot dat het draden trekt en laat ze dan in de stroop liggen. Het is heel lekker”

Ingrediënten

500 ml kweeperensap
2 citroenen
1.5 kilo rietsuiker
2.5 kilo kweeperen

Bereidingswijze

1 Wrijf een aantal kweeperen schoon, schil ze, verwijder de klokhuizen en rasp de kweeën. Pers dan het vocht eruit. Gebruik zoveel kweeperen zodat je een halve liter sap krijgt.

2 Rasp de schil van citroenen en pers het sap eruit. Doe het citroensap bij het kweeperensap en breng het samen met de rietsuiker aan de kook. Verwijder de eventuele schuim die ontstaat.

3 Wrijf de kweeperen schoon en schil ze. Doe ze bij de siroop en voeg er water bij. Kook de kweeperen op een laag vuur totdat ze gaar zijn.

4 Breng het dan weer aan de kook op een hoog vuur totdat de siroop het draadstadium bereikt.

Bron: Recept 183. De verstandige Kok, Marleen Willebrands

Moderne Tijd 1800-1920

For Preserving Quince

"Thake a peck ot Quincos, pare them take out the core with a sharp knife, if you wish to have theme whole; boil parings and cores with . two pound frost grapes, in three quarts water, boil the liquor an hour and an half, or till it is thick, stiaim it trough a coarse hair sieve, add one and a quarter pound sugar, to every pound of quince ; put the sugar into the sirup, scald and scim it till it is clear, put the quinces into the sirnp, cut up two oranges and mix with the quince, hang them ovër a gentle fire for five hours, then put

them in stone pot for use, set them in a dry cool place."

Ingrediënten

9 liter kweeperen
1 kilo druiven (Vitis Ripania, frost grape)
2 sinasappels
10 kilo suiker
3 ½ liter water

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeperen met de druiven in het water voor zo'n anderhalf uur. Pureer de kweeperen en druk ze door een zeef.

2 Neem per kilo kweeperenpuree een 1.25 kilo suiker. Maak van de suiker en het kweeperennat een siroop.

3 Doe daarna de kweeperen met de gesneden sinasappels bij de siroop. Hang de pan boven het vuur en laat het voor zo'n vijf uur zachtjes koken. Doe de kweeperenpuree in een stenen pot en zet hem op een koele plek.

Bron: [The First American Cookbook & Northeast](#). 1808

Quinces to keep

Ingrediënten

kweeperen
potten met kurk

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon. Snij ze in vieren en doe ze in de potten. Sluit de potten af met een kurk. Zet de kweeperen voor een half uur in een au bain marie bad.

Bron: [The Cook's Own Book](#) . 1832

Quinces preserved in white jelly

Ingrediënten

kweeperen
suiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij ze in vier stukken. Bestooi ze met suiker en vul ook alle gaten met suiker. Zet de kweeperen met weinig water op een groot vuur. Kook ze snel gaar.

2 Wanneer de kweeperen gaar zijn en de siroop helder is, voeg dan appelgelei toe, breng het nog even aan de kook. Doe de kweeperen in glazen potten en laat ze afkoelen. Giet vervolgens de kweeperensiroop en gelei af en breng deze nogmaals aan de kook. Voeg aan de gelei wat musk toe of een andere smaakmaker. Giet de gelei over de kweeperen en laat het verder afkoelen. De gelei kan ook rood gekleurd worden met een kleine hoeveelheid karmijn.

Bron: [The Cook's Own Book](#). 1832

Apple butter

Ingrediënten

2 liter appelsap (van appels voor ciders)

1.75 kilo goudrenetten

½ kilo kweeperen

Bereidingswijze

1 Breng de verse appelcider aan de kook. Kook de cider voor de helft in.

2 Schil ondertussen de appels en de kweeperen. Verwijder de klokhuizen en snij het fruit in vieren. Voeg het fruit bij de ingekookte cider en kook ze op een laag vuur gaar.

3 Doe het fruit in een glazen steriele pot samen met het vocht en sluit de pot goed af.

Bron: [Miss Beecher's Domestic Receipt Book: Designed As A Supplement To Her Treatise On Domestic Economy](#). 1850

Kommentaar

In hetzelfde kookboek staat een recept voor apple sauce. Aan de appels wordt boter en suiker naar smaak toegevoegd samen met de cider. Het zelfde recept voor Apple Butter komt vaker in de kookboeken terug; onder andere in [Jennie June's American Cookery Book](#): uit 1870.

Inmaken van Kweeperen

Ingrediënten

Mooie kweeën

Minder mooie kweeën

Bereidingswijze

1 Wrijf alle kweeën schoon. Schil de minder mooie kweeën, verwijder de klokhuizen en snij ze in stukken. Kook de kweeperen in water totdat ze gaan geleren en het aroma vrij komt.

2 Kook in het kooknat de mooie kweeën even op en haal ze eruit en doe ze in steriele potten. Giet het kooknat door een zeef en vervolgens over de kweeën in de potten. Sluit de potten tenslotte luchtdicht af. Bij het afkoelen ontstaat een vel op het water.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten einzumachen

Ingrediënten

1 kilo kweeën

650 gram suiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij de kweeën in vieren en verwijder de klokhuizen. Kook de kweeën – niet teveel tegelijkertijd – zacht. Haal de kweeën uit het water en laat ze uitlekken.

2 Doe de rietsuiker bij het kooknat en giet er eventueel nog wat water bij. En kook het op tot het draadstadium, 110 graden Celsius.

3 Tenslotte, doe de kweeën in steriele glazen en voeg de siroop erbij. En sluit ze af.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Variatie

In het Lexicon worden nog een paar varianten gegeven voor het inmaken van kweeën.

De eerste variant is de kweeën in zijn geheel in te maken. (quitten ganz einzumachen). Hiervoor worden de kweeën geschild en wordt het klokhuis met een appelboor verwijderd. De kweeën worden zacht gekookt. Er wordt een siroop gemaakt met zoveel rietsuiker als de hoeveelheid gekookte kweeën. De siroop wordt iedere dag opgekookt. Op de derde dag wordt 250 gram appelgelei bij de siroop gevoegd. In de tweede variant: “quitten einzumachten, in sucker”. De kwee wordt geschild en in stukken gesneden. De kweeën worden zacht gekookt samen met de schillen en de klokhuisen. Het kooknat wordt met de schillen en de klokhuisen nog even zonder de kweeën doorgekookt en dan gezeefd. Het recept is hetzelfde met die uitzondering dat in de pot een stuk gember en kaneel wordt bijgevoegd.

In de derde variant worden als de kweestukken net rood kleuren citroenschijven toegevoegd. (1 citroen op 1 kilo).

Quitten einzumachen,

Englische art

Ingrediënten

1 kilo kweeën
pekelwater
azijn met zout
muskatbloemen
kruidnagelen
laurierbladeren

Bereidingswijze

1 Pluk nog niet rijpe kweeën, wrijf ze schoon en zet ze 24 uur in pekelwater.

2 Haal ze er dan uit en doe ze dan in een stenen pot. Voeg hieraan azijn toe met het zout en de kruiden. Sluit de pot af.

Na 6-8 weken zijn de kweeën voor gebruik klaar.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten einzumachen,

Englische art

Dit is een variatie op het vorige recept.

Ingrediënten

1 kilo kweeën
1 lepel zout
1 lepel honing
1 liter witte wijnazijn

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen. Snij de kweeperen in schijven. Kook de kweeperen een tijdje in 1 liter water met het zout en de honing. Haal ze eruit en laat ze uitlekken.

2 Doe de kweeperen in een liter witte wijnazijn. Kook ze hierin gaar en doe ze in potten.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten einzumachen, in Essig

Ingrediënten

1 ½ kilo kweeën
¾ liter goede azijn
750 gram suiker
16 gram kaneel
8 gram kruidnagels

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij de kweeën in 6-8 stukken en verwijder de klokhuisen. Doe ze direct in koud water. Kook de kweeën op met de helft water en de helft azijn.
- 2 Meng de azijn met de kruiden en breng de azijn aan de kook en schuim hem af.
- 3 Leg de kweeënstukken in een stenen pot en giet er de zoetzure azijn overheen. Zet de pot een nacht weg op een donkere koele plek. Kook dan de azijn weer op. Doe dit een paar dagen lang en zet dan de kweeën in de pot weg.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten einzumachen, in Franzbrantwein

Ingrediënten

1 kilo kweeën, gekookt
600 gram suiker
¼ liter kooknat kweeën
franse brandewijn
citroenschil

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon en schil ze. Snij de kweeën in acht stukken, verwijder het klokhuis en leg ze direkt in koud water met een beetje citroen erin. (tegen het verkleuren).
- 2 Kook de kweeën in water zacht (maar ze moeten niet uiteen vallen). Haal ze eruit en laat ze uitlekken. Bewaar het kooknat.
- 3 Meng de rietsuiker, met de citroenschil en het kooknat (zie hoeveelheid recept) en breng dit net aan de kook. Leg de kweeën in ene pot en giet het sap er overheen. Zet de pot voor een nacht weg.

3 Giet het vocht af en breng het aan de kook en giet het weer over de vruchten. Doe dit de volgende dag nog een keer.

4 Op de derde dag wordt het sap in gekookt tot een siroop. Vul de siroop aan met een gelijke hoeveelheid aan Franse brandewijn of meer. En giet het over de kweeën. Sluit de pot goed af en zet hem op een donkere koude plek.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Kweeperen met brandewijn

Ingrediënten

2 ½ kilo kweeperen
1 kilo suiker
½ liter rode wijn
1 wijnglas Brandewijn
kaneelstokje
kruidnagels

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon. Doe ze met de andere ingrediënten in een kasserol en zet een daglang in een oven van 100 graden Celsius. Draai de kweeperen gedurende die tijd een paar

keer om. Als ze gaar zijn snij ze door midden en verwijder de pitten. Leg ze in een schaal en giet de siroop uit de kasserol er overheen.

Bron: Lexicon der Kochkunst, 1890

Preserving Fruit: the new method 1

Deze methode werd aangeprezen omdat fruit geconserveerd kon worden zonder suiker en vuur.

Ingrediënten

1 liter Batavia Brandy
1 pond kweeperen
375 g suiker

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen en kook ze gaar. Laat de kweeperen goed uitlekken.

2 Los in de brandy de suiker op en doe de brandy in een pot en voeg de kweeperen erbij. Sluit de pot af en zet de pot op een koele plek. De kweeperen zijn na een week te gebruiken.

Bron: [white house cookbook](#) 1887

Preserving Fruit: the new method 2

Ingrediënten

1 liter azijn
suiker
kweeperen

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen en kook ze gaar. Laat de kweeperen goed uitlekken.

2 Los zo veel suiker op in de azijn totdat de azijn niet meer zuur smaakt. Doe de azijn in een pot en voeg de kweeperen erbij. Sluit de pot af en zet hem op een koele plek af.

Bron: [white house cookbook](#) 1887

New method of preserving fruit

Dit is een andere nieuwe methode om fruit te conserveren.

Ingrediënten

Kweeperen
Water
Suiker

Bereidingswijze

1 Sla het fruit fijn en pers het tot een koek. Laat deze koek drogen.

2 Voeg bij gebruik vier maal zoveel kokend water bij een stuk gedroogd fruit. Laat het fruit 20 minuten weken en voeg dan suiker toe.

Bron: [White House cookbook](#), 1887

2000-2007

Kweeperen met cognac

Hier nog een variatie van kweeperen ingemaakt met alcohol. Bijzonder is het toevoegen van zuren.

Ingrediënten

2 kilo kweeperen
sap van 1 citroen
5 eetlepels wijnazijn
5 eetlepels water
1 kaneelstokje
500 gr rietsuiker
500 gr honing
1/4 liter cognac

Bereidingswijze

1 De kweeperen schoon maken, schillen, de klokhuizen verwijderen en in kleine schijfjes. Besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren.

2 Breng het water met de wijnazijn, rietsuiker en honing en het kaneelstokje aan de kook en kook hierin de kweeperen in een half uur op een laag vuur gaar.

3 Haal de kweeperen er uit en leg ze in steriele potten. Kook de vloeistof in tot een dikke siroop. Haal de pan van het vuur en laat de siroop enigszins af koelen voeg dan de cognac toe en roer het goed door. Giet de cognac siroop over de kweeperen.

Bron: [Guy De Kinder](#)

Kweeperen in siroop

Ingrediënten

8 grote kweeperen
3 kilo suiker
3.6 liter water

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon. Breng het water met de suiker aan de kook en zet hierin de hele kweeperen. Laat de kweeperen 3-4 uur zachtjes koken.

2 Doe de kweeperen in steriele potten en giet de siroop er overheen.

Bron: www.loversfood.co.nz

12. Kweeperen dranken

Voor een warme dag is kweeperen-suikerwater zeer verkoelend. In de Arabische wereld wordt veel siroop gedronken. In West-Europa – niet gebonden aan de spijswetten – wordt kweeperen gemengd met sterke drank tot een heerlijke likeur. Hartverwarmend tijdens strenge winters.

Middeleeuwen: Arabische wereld

Kweeperen siroop

Ingrediënten

500 g Kweeperen
1.5 kg honing

Bereidingswijze

1 Kook de kweeperen in water, pureer de kweeperen en/of zeef de puree direct. Kook het water op samen met de honing tot het een siroop wordt.

Zijn voordelen: het verlicht de buik die aan gal lijdt, het onderdrukt bitterheid in de mond en wekt de eetlust op. En ik zeg dat het slechte dampen bijhoudt van het stijgen uit de maag naar het brein.

Bron: Kitab wasf al-at'ima al-mu'tada, 14^e eeuw

Kweeperenlemon

Ingrediënten

100 ml kweeperensap
300 ml kweeperensiroop

Bereidingswijze

1 Vermeng het sap van de kweeperen met de siroop.

Bron: Kitab wasf al-at'ima al-mu'tada, 14^e eeuw,

Middeleeuwen West-Europa

Een ander: que-siroop

“Neem roomse alsen 5 pont, ronde roesen gedroecht 6 loot, spica nardi 1 loot, tsap van que-appelen versch van desen jaer ende fijnen Rijnschen wijn, van elk drie pijnten, die samen eenen nacht en de eenen dacht laeten staan op die cruiden ende dan sieden op twee pijnten dan so soldij nemen fijne suker twee ponden ende clarificeeren ende laten soe zijeden tot dat die siroop genoch is. “

Ingrediënten

1.5 kg roomse alsem
60 gram rozen gedroogd
1 gram nardus
1 liter rijen wijn
1 liter kweeperensap
500 gram rietsuiker

Bereidingswijze

- 1 Maak de kruiden schoon en hak ze fijn. Vermeng het kweeperensap en de wijn met elkaar en doe daar de kruiden bij.
- 2 Laat het kruidenmengsel vierentwintig uur staan.
- 3 Breng het kruidenmengsel vervolgens aan de kook en kook het voor de meer dan de helft in. (Zeef het sap)
- 4 Breng de rietsuiker aan de kook en voeg de kweeperenwijn erbij en kook hem zachtjes door .

Bron: Recept 140, UB Gent 476, 1500 Beschreven in De keuken van de Late Middeleeuwen, 1989

Moderne tijd 1800-1920

Quitten-saft

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeën schoon, schil ze, snij ze in 4-8 stukken en verwijder het klokhuis. Voeg bij ieder kilo kweeën 1 liter water erbij. Kook de kweeën zacht.

Men kan de schillen en de klokhuizen ook raspen en vierentwintig uur laten staan om daarna het sap eruit te persen.

- 2 Haal de kweeën eruit en laat ze nacht op ene koele plek staan. Druk de volgende dag het sap via een geleizak eruit.
- 3 Het sap kan zo bewaard worden of men kan er een gelijke hoeveelheid rietsuiker aan toevoegen en het sap op koken tot een siroop.
- 4 Bewaar het sap in steriele en voorverwarmde flessen.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Alcoholische dranken

Quince cordial

Ingrediënten

1 liter kweeperensap
250 ml brandy
300 gram suiker
kruiden

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuizen. Rasp de kweeperen vervolgens en pers het sap eruit. Haal het sap door een kaasdoek.
- 2 Voeg bij het kweeperensap de brandy en de suiker en eventueel naar eigen smaak wat kruiden. Doe likeur in een fles en zet hem op een donkere plek.

Bron: [Presbyterian Cook Book](#), 1873

Kommentaar

In de [The Boston Cooking-School Cook Book](#) uit 1896 worden de kruiden vermeld namelijk bittere amandelen en koriander als kruiden. Op een liter likeur 15 gram bittere amandelen en 20 gram korianderzaad. In een recept van zes jaar later uit het kookboek “With a saucepan over the Sea” worden in plaats van koriander kruidnagels gebruikt.

To make Quince Wine.

“Take your quinces when they are thorough ripe, wipe off the fur very clean; then take out the cores, bruise

them as you do apples for cyder, and press them, adding to every gallon of juice two pounds and a half of fine sugar; stir it together till it is dissolved; then put it in your cask, and when it has done working, stop it close; let it stand till March before you bottle it. You may keep it two or three years and it will be the better.”

Ingrediënten

4 liter kweeperensap

1 1/2 kilo suiker

Bereidingswijze

- 1 Maak de kweeperen schoon, schil ze en verwijder de klokhuisen. Pers het sap uit de kweeperen.
- 2 Stop het sap met de suiker in speciale wijnflessen met een waterslot.
- 3 Wanneer het kweeperensap is “uitgewerkt” kunnen de flessen worden afgesloten. Laat de cider tot maart staan op een koele plek alvorens de cider te bottelen. De cider is na een jaar of twee op zijn best.

Bron: [The frugal Housewife](#), 1803

Quitten-liqueur

Ingrediënten

4 ½ liter kweeënsap

2 liter kirsh of cognac

500 g suiker

30 g kaneelstokjes

12 g kruidnagels

60 g gebroken bittere amandelen

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeperen goed schoon. Rasp ze vervolgens tot op het klokhuis. Zet de geraspte kwee een nacht in de kelder. Pers daarna het sap er uit en zeef het.
- 2 Voeg de ingrediënten bij het sap en doe de likeur in de fles. Zet de fles voor veertien dagen weg in de kelder. Schud de fles dagelijks door. Filter vervolgens de likeur.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-liqueur, variatie

Ingrediënten

1 ½ liter kweeënsap

½ kilo suiker

1 ½ liter cognac

40 g koriander

30 g gebroken bittere amandelen

Bereidingswijze

- 1 Wrijf de kweeperen goed schoon. Rasp ze vervolgens tot op het klokhuis. Zet de geraspte kwee 24 uur lang in de kelder. Pers daarna het sap er uit.
- 2 Kook het sap samen met de suiker op. Laat het vervolgens afkoelen. Voeg dan de resterende ingrediënten bij de siroop.
- 3 Doe de likeur in een grote fles. Zet de fles voor veertien dagen weg in de kelder. Schud de fles dagelijks door. Filter na veertien dagen de likeur.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-liqueur, auf Englische art

Ingrediënten

½ liter kweeënsap

½ liter franse brandwijn

250 gram suiker

Bereidingswijze

1 Wrijf de kweeperen goed schoon. Rasp ze vervolgens tot op het klokhuis. Strooi er wat suiker over heen. Zet de geraspte kwee 24 uur in de kelder. Pers daarna het sap er uit. Zeef het sap door een kaasdoek

2 Neem een gelijke hoeveelheid brandwijn en voeg deze bij het kweeënsap. Voeg ook de suiker toe. Zet de fles voor veertien dagen weg in de kelder. Schud de fles dagelijks door. Filter na veertien dagen de likeur.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

Quitten-liqueur oder Ratafia

In het Lexicon der Kochkunst wordt dit een Frans recept genoemd.

Ingrediënten

kweeën (0.5 liter sap)

½ liter franse brandwijn

200 gram suiker

kaneel

kruidnagel

Bereidingswijze

Wrijf de kweeperen goed schoon. Rasp ze vervolgens tot op het klokhuis. Zet de geraspte kwee drie dagen in de kelder. Daarna perst men het sap er uit. Neem een gelijke hoeveelheid brandwijn en voeg deze bij het kweeënsap. Doe er wat kaneel en kruidnagel en 200 gram suiker per liter kweeënbrandewijn mengsel bij en laat het twee maanden op een donkere plek trekken. Filter dan de likeur. Hoe langer men daarna de likeur bewaard hoe beter dat hij wordt van smaak.

Bron: Universal Lexicon der Kochkunst, 1890

2000-2007

Kweeperen met Wodka

Dit is een recept van een Nieuw-Zeelandse site.

Ingrediënten

kweeperen

rietsuiker

1 fles wodka

Bereidingswijze

1 Maak de kweeperen schoon, verwijder het klokhuis en rasp de kweeper.

2 Vul een fles met de geraspte kweeperen en doe net zoveel rietsuiker erbij dat de kweeperen onderstaan. Vul dan de fles met een fles wodka. De kweeperen moeten onderstaan.

3 Zet de fles op een donkere plaats weg en schud iedere week de fles een keer goed door gedurende een maand. Laat de fles dan zes maanden staan. Filter de inhoud van de fles dan en giet de wodka siroop over in een nieuwe fles. Hij is klaar voor gebruik.

Bron: www.foodlovers.co.nz

Kweeperenlikeur

Op de site van Wim Jonker staan talloze likeur recepten waaronder deze van kweeperen. De tekst is integraal over genomen.

Ingrediënten

Voor 1 liter:
2 kilo kweeperen
400 gram rietsuiker
1 liter alcohol van 40 AV%
1 kaneelstokje
2 kruidnagels

Bereidingswijze

- 1 Win het kweeperensap, bijvoorbeeld met een stoom-extractor.
- 2 Los er per liter 200 à 300 gram rietsuiker in op en meng dit in gelijke delen met de alcohol van 40 AV%.
- 3 Voeg de kruiden toe tot de smaak er net van te merken is.

Bron: [Wim Jonker. 2001](#)

Kweeperenlikeur met koriander

Een andere kweeperenlikeur van Wim Jonker. De tekst is integraal over genomen.

Ingrediënten

Voor ruim 1 liter:
500 gram schillen
1 liter alcohol van 40 AV%
200 g rietsuiker
2 citroenen
25 korianderzaden, gekneusd en licht verhit

Bereidingswijze

- 1 Wrijf het dons van de kweeperenschillen af met een droge doek en schil vervolgens de vruchten.
- 2 Doe de kweeschillen samen met de alcohol en de koriander in een pot en roer er de rietsuiker door. Pers de citroenen uit en voeg het sap toe.
- 3 Sluit de pot en zet hem op een warme plaats. Laat de vloeistof een maand macereren, en schud hem zo nu en dan. Zeef de likeur en laat hem klaren.

Bron: [Wim Jonker. 2001](#)

Kweeperenlikeur met amandel smaak

Nog een recept van Wim Jonker

Ingrediënten

Voor ruim 1 liter:
800 gram kweeperen
0.7 liter alcohol van 70 AV%
300 gram rietsuiker
100 gram bittere amandelen
25 korianderzaden
2 kruidnagelen
1 kaneelstokje
pecto-enzymen

Bereidingswijze

- 1 Veeg het dons van de schillen, snijd de kweeperen in kleine stukjes en maak er fijne pulp van, bijvoorbeeld met een blender en wat water.
- 2 Voeg pecto-enzymen toe en zet de pulp een nacht op een warme plaats, zodat de pectine wordt afgebroken.
- 3 Voeg dan de alcohol toe en de rest van de ingrediënten. Na een maand macereren kunt u de likeur zeven en laten klaren.

Bron: [Wim Jonker. 2001](#)

12. Basisrecepten

In dit hoofdstuk staan een aantal basis-recepten voor kruidenmengsels en het maken van pastei, crêpes en korstdeeg.

Murri

Murri is een saus gebaseerd op gefermenteerde gerst. Bij het gefermenteerde gerstwater worden zeven kruiden toegevoegd. Het lijkt sterk op goedkope sojasaus. Hieronder is variant beschreven op basis van Charles Perry beschrijving in Medieval Arabic Cookery

Ingrediënten

1 liter sojasaus
takje gedroogde tijm
gedroogde koriander
1/3 theelepel nootmuskaat
1/3 theelepel karwij
1/3 theelepel anijs
1/3 theelepel fenegriek
1/2 theelepel venkelzaad

Bereidingswijze

1 Plet alle kruiden in mortel met wat sojasaus tot een pasta. Voeg de pasta bij een deel van de sojasaus en los de pasta op door te roeren.

2 Doe de resterende sojasaus erbij en zet de saus afgesloten een week in de zon. Roer dagelijks de vloeistof om.

3 Giet de vloeistof door een kaasdoek en sla de saus op in een fles. Bewaar de fles op een koele donkere plek.

Bron: www.serenadariva.com

Byzantijnse Murri

Dit is een recept van David Friedman die een aantal recepten heeft gemoderniseerd.

Ingrediënten

3 theelepel honing
2/3 theelepel venkelzaad
2/3 theelepel anijszaad
1/3 theelepel selderij zaad
2/3 theelepel nootmuskaat
120 g brood
120 g walnoten
120 g carob
¼ citroen
1 theelepel tarwe-zetmeel
¼ theelepel saffraan
720 g kweeperen
zout
0.6 l water

Bereidingswijze

1 Kook de honing in een pan met een dikke bodem op een middelmatig vuur. Haal de pan van het vuur en roer er

regelmatig doorheen. Kook het dan weer op en herhaal dit een aantal keer.

2 Rooster het brood (verwijder de korst) een beetje zwart en stamp het fijn. Rooster vervolgens de anijs, venkel en nootmuskaat in een pan of onder de grill. Vermaal het samen met de selderij zaad en de walnoten.

3 De kweeper wordt schoon gemaakt en het klokhuis verwijderd.

4 Kook de kweeperen samen met het kruidenmengsel voor zo'n twee uur en pureer het. Voeg dan als laatste citroensap toe. Voeg tenslotte het water erbij en laat het op een zacht vuur nog eens half tot één uur koken. Giet het water af en zie daar verse murri.

Bron: www.daviddfriedman.com/Medieval/miscellany_pdf/Misc9recipe_s.pdf

Hippocras poeder

“HIPPOCRAS. To make powdered hippocras, take a quarter-ounce of very fine cinnamon, hand-picked by tasting it, an ounce of very fine meche ginger

and an ounce of grains of paradise, a sixth of an ounce of nutmeg and galingale together, and pound it all together (..) as measured in Paris.

And note that the powder and the sugar mixed together make "duke's powder".

To make a quart or a quarter-ounce of hippocras by the measure used in Besiers, Carcassonne, or Montpellier, take five drams of fine select clean cinnamon, select peeled white ginger, three drams: of clove, grains, mace, galingale, nutmeg, nard, altogether one and a fourth drams: more of the first, and of the others less and less of each as you go down the list.”

Ingrediënten

Parijs mengsel

125 g kaneel

30 g gember

30 g paradijskorrel

5 g nootmuskaat

5 g laos

Besiers, Carcassonne, Montpellier mengsel

100 gram kaneel

60 gram gember

25 gram kruidenmengsel (kruidnagels, paradijskorrels, foelie, nootmuskaat en nut-grass)

Neem in verhouding steeds minder van het kruid als je door de lijst gaat

Bereidingswijze

1 Vermaal alle ingrediënten tot een fijn mengsel.

Bron: :Le menagier de Paris. 1393

Crêpes

Dit is een recept uit Le menagier de Paris

“ Take flour and mix with eggs both yolks and whites, but throw out the germ, and moisten with water, and add salt and wine, and beat together for a long time: then put some oil on the fire in a small iron skillet, or half oil and half fresh butter, and make it sizzle; and then have a bowl pierced with a hole about the size of your little finger, and then put some of the batter in the bowl beginning in the middle, and let it run out all around the pan; then put on a plate, and sprinkle powdered sugar on it. And let the iron or brass skillet hold three chopines, and the sides be half a finger tall, and let it be as broad at the bottom as at the top, neither more nor less; and for a reason. “

Ingrediënten

100 gram Bloem
2 Eieren
100 ml witte Rijnland Wijn
100 ml water
Zout

Bereidingswijze

- 1 Meng de bloem, eieren en wijn tot een goed beslag.
- 2 Verhit de boter en laat het uitbruisen. Voeg het bij het beslag.
- 3 Maak een beetje boter in een platte pan heet en doe er eens schep beslag in en bak de crêpe aan beide kanten.

Bron: Le Menagier de Paris, 1396

Pasteideeg

Dit recept komt uit “De verstandige Kok” uit 1669. Pasteideeg wordt gemaakt van 3 delen bloem op 1 deel water.

Ingrediënten

500 gram bloem
200 gram (gesmolten) boter
water

Bereidingswijze

- 1 Doe de bloem in een schaal en voeg daar de (gesmolten) boter bij. Voeg zoveel water er bij dat er een compacte bal deeg ontstaat.
- 2 Kneed het deeg goed door voor een stevig deeg en voorzichtiger voor een minder harde pastei.

Bron: “De verstandige Kok” van Marleen Willebrands

Korstdeeg

Korstdeeg is meer verfijnd. Er wordt meer boter gebruikt: 2 delen bloem 1 deel boter of zelfs meer boter. En er wordt voorzichtiger met het deeg omgegaan. Het deeg moet niet hard maar luchtig worden.

Ingrediënten

500 gram bloem
250 gram boter
water
zout

eventueel voor zoet deeg
rietsuiker(siroop)
rozenwater
ei

Bereidingswijze

- 1 Snij met twee messen de boter door de bloem. Vermeng met de toppen van de vingers de boter door het meel en maak er met wat water een samenhangend deeg van. Kneed het niet door. De boter en het deeg moeten geen homogene massa vormen.
- 2 Zet het deeg in de koelkast om te rusten. Rol dan het deeg uit en vouw het dan een drie keer dubbel. Rol het dan weer uit en doe dit een paar keer. Zet het dan weer terug in de koelkast voor later gebruik.

Bron: “De verstandige Kok” van Marleen Willebrands

Puff-paste/Bladerdeeg

Dit is een bijzondere vorm van korstdeeg.

Ingrediënten

500 gram meel
500 gram boter (koud)

Bereidingswijze

1 Meng door meer dan de helft van de bloem eenderde van de boter. Voeg daarna net zoveel koud water erbij om een compact deeg te krijgen. Kneed het door totdat de boter helemaal vermengd is met het meel.

2 Maak er een ronde bal van en sla het plat. Bestrooi het deeg met meel om het uitrollen te vergemakkelijken. Rol het deeg uit de vierkante lap van gelijke dikte.

4 Snij de overgebleven boter met een mes in kleine stukjes. Leg een laag boterstukjes over het deeg en bestrooi het deeg met bloem en vouw het deeg vervolgens dubbel en rol het deeg op.

5 Draai het deeg een halve slag en rol het weer uit. Doe dan weer een laag boter erbij met wat bloem en herhaal de vorige stappen totdat de boter op is. Werk snel. Doe het deeg in folie en zet het voor later gebruik in de koelkast.

Copyright
Peter Bell
Utrecht
April 2007